


DIS PEU FAIS MIEUX.
Bibliothèque
DU PLESSIS VILLOUTREYS

DE L'ACTION DU CAFÉ,

DU THÉ ET DU CHOCOLAT

SUR LA SANTÉ,

ET DE LEUR INFLUENCE SUR L'INTELLIGENCE ET LE MORAL DE L'HOMME

Par A. SAINT-ARROMAN,

ANCIEN CHIRURGIEN INTERNE DES HOPITAUX CIVILS,
ANCIEN S. AIDE-REQUIS DE L'HOPITAL MILITAIRE, MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ MÉDICALE D'ÉMULATION DE TOULOUSE.

Prix : 1 franc.

PARIS.

CHEZ JULES LAISNÉ, LIBRAIRE-ÉDITEUR,
GALERIE VERO-DODAT, N° 7.
ET CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE NOUVEAUTÉS.

1845

2,50

DE L'ACTION DU CAFÉ,

DU THÉ ET DU CHOCOLAT

SUR LA SANTÉ,

ET DE LEUR INFLUENCE SUR L'INTELLIGENCE ET LE MORAL DE L'HOMME

Par A. SAINT-ARROMAN,

ANCIEN CHIRURGIEN INTERNE DES HOPITAUX CIVILS,
ANCIEN S. AIDE-REQUIS DE L'HOPITAL MILITAIRE, MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ MÉDICALE D'ÉMULATION DE TOULOUSE.

Prix : 1 franc.

PARIS.

CHEZ JULES LAISNÉ, LIBRAIRE-ÉDITEUR,
GALERIE VERO-DODAT, N° 7.
ET CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE NOUVEAUTÉS.

1845

Paris. — Imprimerie d'Ad. Blondeau, rue Rameau, 7.



PRÉFACE.

Le café, le thé et le chocolat sont tellement en honneur chez tous les peuples que, parmi les substances alimentaires usitées, leur étude est celle qui offre le plus vif intérêt. Ils résument, pour ainsi dire, l'hygiène prophylactique de la santé et de la vie des hommes. Il n'est pas de nation, la plus barbare comme la plus civilisée, qui ne professe pour ces boissons-aliments, une sorte de prédilection, et qui n'en fasse une consommation énorme. Seulement, tous les peuples n'ont pas une estime égale pour les trois à la fois. Le Français, l'Américain et l'Arabe affectionnent le café. L'Anglais, le Chinois et l'Indien idolâtrent le thé. L'Espagnol, l'Italien et le Mexicain vénèrent le chocolat. Quoiqu'il en soit de cette diversité de goûts, les trois substances dont il est question, ont joué un très grand rôle dans le monde politique, scientifique, et commercial.

Si la question des sucres a suscité de vives controverses dans les assemblées législatives ; si de la gabelle et des droits sur le sel ont surgi des séditions popu-

laires; si l'opium vient d'être encore un sujet d'hostilités entre la Chine et l'Angleterre, le café, le thé et le chocolat ont changé les habitudes de certaines nations, modifié ou élargi les relations des peuples, et bouleversé même des empires. Ne pensez pas que je vienne bâtir ici des contes bleus, à la façon d'Allemagne, ni que je veuille, pour le bon plaisir de faire des comparaisons gigantesques, charger la réalité, dénaturer les faits et couvrir la science du manteau bariolé du roman. C'est de la médccine, sous le point de vue purement hygiénique ; c'est de l'histoire, le mot pris dans son acception la plus rigoureuse. Ainsi, nous savons, d'après l'ouvrage d'un auteur espagnol (1), qu'en 1709, la translation du café donna lieu à une rixe sanglante entre le peuple de Hollande et de Batavia. L'indépendance du nord de l'Amérique, ne date-t-elle pas d'un impôt que la métropole voulut mettre sur le thé (2)? Enfin, Marradon(3) nous apprend que, dans le commencement du dix-septième siècle, toutes sortes de relations furent prohibées entre les Indiennes et les dames de la Nouvelle-Espagne. Ces dernières étaient accusées de s'initier aux sortilèges des premières, qui, *estant enseignées par le diable*,

(1) Bona, Jean Della — *Dell' Uso e dell Abuso*, etc. *De l'Usage et de l'Abus du Café*, page 19.

(2) *Dictionnaire des Sciences médicales*, vol. LV, page 41.

(3) *Dialogue sur le Chocolat entre un médecin, un Indien et un bourgeois*, page 58.

comestaient une infinité de crimes sous l'influence du chocolat dont elles estaient grandes maistresses (1).

Dans la composition de ce travail, j'ai voulu présenter, dans une seule monographie, ce qu'il est indispensable de connaître sur les avantages et les inconvénients des trois substances alimentaires les plus à la mode. Leur usage a pris une si grande extension dans toutes les classes de la société; on est généralement si peu d'accord sur leurs effets... l'un prétendant que le café donne des maladies nerveuses, l'autre, que le thé fait digérer, mais cause des fourmillements dans les membres, un troisième, que le chocolat échauffe et constipe; ceux-là même qui en consomment le plus, sont, parfois, si peu à même de juger des circonstances qui les commandent ou qui les proscrivent, que j'ai pensé faire un livre utile, en livrant au public mes recherches sérieuses sur une matière aussi importante.

Dans les trois derniers siècles, des hommes haut placés dans la science firent des volumes sur les mêmes sujets. Sur les mêmes sujets, les médecins distingués de diverses nations, se livrèrent de rudes assauts. Ne vous récriez pas, c'est encore de l'histoire. Mappus, Marc, en 1693 (2), Andalori, André, en 1703 (3),

(1) Marradon met ces paroles dans la bouche du bourgeois espagnol, qui dit encore avoir entendu un père de la compagnie de Jésus, prêchant à l'église de la ville de Mexico, raconter le nombre d'homicides commis par les dames espagnoles instruites par les Indiennes, qui, par l'usage du chocolat, se mettaient en relation avec le diable.

(2) *De Potu Café.*

(3) *Il Cafe descritto ed esaminato.*

M. Voseley, Benjamin, en 1785 (1), écrivirent longuement sur les bons et mauvais effets du café. Audry, en 1712 (2), Stahl, en 1730 (3), Walldschmid, en 1692 (4), firent l'histoire du thé et comparèrent ses effets avec ceux du café. Dupont, Michel, en 1661 (5), Stuble, Henri, en 1662 (6), Colmenero, en 1631 (7), firent connaître l'origine du chocolat, sa composition dans l'Inde et en Espagne, avec les effets de son usage. A ces noms je pourrais joindre ceux d'autres auteurs bien plus récents; mais ce serait chose inutile, puisque leurs opinions sont consignées dans le cours de ce travail. C'est en puisant à des sources certaines, en consultant les écrits des hommes recommandables, parmi les temps anciens et modernes, que j'ai espéré rendre mon œuvre intéressante et utile à tous. Si les consommateurs du café, ou du thé ou du chocolat, veulent mettre à profit les préceptes donnés dans cet opuscule, d'après les meilleurs médecins, j'atteindrai le but que je me suis proposé, de détruire bien des préjugés, et de ramener dans de justes limites, l'usage si commun en tous lieux, des trois substances que je vais passer en revue.

(1) *A Threatise on The*, etc.
(2) *Le Thé d'Europe.*
(3) *De veris herbis Theæ proprietatibus.*
(4) *De Usu et Abusu potus Theæ.*
(5) *An salubris usus Chocolate.*
(6) *The Indian's nectar.* Le nectar des Indiens.
(7) *Del Chocolate.*

INTRODUCTION.

S'il est utile de connaître les effets que produisent sur nous les trois substances dont nous faisons un usage quotidien, il n'est pas moins curieux, et même intéressant, de savoir d'une manière précise, d'après les documents les plus authentiques, comment elles sont venues jusqu'à nous, par quels moyens elles sont passées ainsi, des générations reculées aux générations présentes, enfin, quels sont les changements qu'ont opérés sur elles, les révolutions politiques, commerciales, scientifiques et littéraires. Dans le but de satisfaire aux exigences de la curiosité avide d'instruction, comme aux besoins physiques et moraux des individualités, j'ai dû aborder toutes les questions qui se rattachent à l'histoire NATURELLE, HYGIÉNIQUE, ARTISTIQUE et INDUSTRIELLE, du café, du thé, et du chocolat; pour présenter toutes ces choses avec ensemble,

clarté et précision, j'ai divisé ce travail en deux parties :

La première est consacrée aux documents historiques;

La deuxième aux préceptes de santé et d'hygiène.

PREMIÈRE PARTIE.

HISTOIRE GÉNÉRALE
DU
CAFÉ, DU THÉ ET DU CHOCOLAT.

CHAPITRE PREMIER.

Du Caféier.

On croit généralement que le caféier est originaire de l'Arabie-Heureuse. Cet arbuste, qui conserve toujours sa verdure, croît très vite et est d'un bois dur. Ses fleurs qui répandent une odeur suave, comme celle du jasmin, passent en quelques jours, et sont remplacées par une cerise tantôt ronde, tantôt ovale, formée d'une pulpe de couleur jaunâtre, qui sert d'enveloppe à deux petites fèves accolées l'une à l'autre par le côté plat, et entourées chacune d'une pulpe coriace. Ces deux fèves constituent le café.

La culture du caféier demande de très grands soins, et cet arbuste réussit surtout en Arabie, à l'Ile-de-France, à Bour-

bon, dans toutes les Antilles, dans les pays qui sont entre les tropiques. Dans le royaume d'Yémen, les plus grandes plantations de caféiers se font ordinairement à mi-côte des montagnes, entre la chaleur excessive de la plaine et le froid du sommet. Les pieds du caféier recherchent l'eau, et dans la plaine on a soin de les planter près de quelques arbres qui les protègent de leur feuillage contre les ardeurs du soleil. Dans les colonies d'Afrique, d'Asie et d'Amérique, on sème les fèves à pépinière à moins que le quartier ne soit pluvieux ; dans ce cas, on jette les fèves à distance et l'arbuste n'est pas transplanté. A Saint-Domingue, à la Martinique, dans les îles situées en-delà de l'équateur, on sème le café vers l'équinoxe d'automne; à l'Ile-de-France et Bourbon, vers l'équinoxe de mars. On a soin de jeter dans le même champ des graines de maïs ou des petits pois qui préservent les petits caféiers de la trop grande chaleur, des ouragans et des coups de vent qui soufflent avec violence dans ces parages. Le caféier n'est en plein rapport qu'à la cinquième année: il donne des fèves en abondance pendant trente-cinq ans, et dans quelques colonies on a trouvé le moyen de prolonger l'existence des vieux arbustes en les récépant.

La principale récolte du café se fait au commencement du printemps dans nos colonies et dans l'Arabie-Heureuse, vers les cantons d'Aden et de Moka. Les cerises sont alors d'un rouge foncé. Les Arabes étendent des pièces de toile sous les caféiers, ils secouent ensuite les arbustes; toutes les cerises mûres tombent, on les expose aux rayons du soleil pour les dessécher complètement, on les dépouille ensuite de leur enveloppe en les faisant passer dans un cylindre en pierre ou en bois. Les fèves se séparent alors, on les met de nouveau au soleil pour obtenir une entière dessication, après quoi on les met dans des balles de jonc pour être livrées au commerce.

Dans les colonies européennes, la récolte du café se fait à la main. A la Martinique, à l'Ile-de-France, à Bourbon, à la Guyane, les noirs cueillent une à une les cerises du caféier : on les expose à l'air et au soleil pour en extraire la pulpe. Dans les pays où il pleut beaucoup, on opère la dessication dans une étuve ; ce procédé est le plus prompt et le moins dispendieux. Lorsqu'on a enlevé la pulpe avec un moulin, on fait sécher les fèves une seconde fois, on les vanne, on les expose encore au soleil, et les fèves perdent enfin toute leur verdeur. On entasse les sacs les uns sur les autres, et on a la précaution d'en éloigner toutes sortes de plantes aromatiques dont les émanations altéreraient le parfum du café.

VARIÉTÉS DE CAFÉ, MANIÈRE DE LES CONNAITRE.

Les fèves du caféier sont à peu près homogènes ; cependant elles diffèrent de forme et de couleur. Elles sont jaunâtres, ovales, convexes d'un côté, planes de l'autre, avec un sillon dans toute la longueur ; leur saveur est mucillagineuse, et leur odeur a quelque analogie avec celle du froment. Leur consistance est cartilagineuse, élastique et très dure, de telle sorte qu'il est presque impossible de les pulvériser avant de les avoir soumises à la torréfaction.

Dans le commerce, on distingue plusieurs variétés de café qu'il est facile de reconnaître à quelques indications que nous allons donner succintement.

CAFÉ MOKA.

Les fèves de Moka sont les plus estimées et les plus recherchées. On les reconnaît à leur forme ordinairement assez

petite, presque ronde ; elles diffèrent de grosseur et leur conformation présente plusieurs variétés : quelques-unes sont aplaties, d'autres parfaitement arrondies, d'autres oblongues. Leur couleur tire sur le jaune ou le verdâtre : quelques fèves sont d'un noir parfait, d'autres portent une partie de leur enveloppe. Les commerçants reçoivent le Moka dans des balles en jonc recouvertes d'écorce d'arbres, du poids de 145 à 146 kilogrammes. Le café Moka n'est jamais bien purifié ; on trouve dans les malles un mélange de poussière et de petites pierres. Tels sont les indices apparents qui peuvent faire reconnaître le vrai Moka. Néanmoins, les amateurs de cette fève précieuse, seraient dans une erreur profonde, s'ils croyaient que les indices suffisent pour prononcer d'une manière absolue et définitive. La forme et la couleur des fèves induisent souvent en erreur les consommateurs et les commerçants. Il est en effet prouvé que les vieux caféiers dont la force végétale est épuisée, ne produisent qu'une fève qui, se trouvant seule dans l'enveloppe, prend une forme ronde dans les colonies d'Amérique comme dans les plantations de l'Arabie-Heureuse. Ces fèves rondes, qui nous viennent souvent des Antilles, sont vendues en France pour du vrai Moka, et le plus grand nombre des consommateurs se laissent prendre à ces apparences trompeuses.

Quel est le vrai moyen, le moyen sûr et infaillible de reconnaître, à ne pas en douter, les fèves du royaume d'Yémen? La forme, la couleur et la grosseur sont autant d'indices qu'on peut admettre généralement ; mais le vrai connaisseur ne se borne pas à ces caractères physiques : c'est surtout à l'odeur, à la saveur de l'infusion qu'il reconnaît le vrai Moka, le pur Moka ; son arome est plus suave, plus intense. Le talent de la dégustation est très rare, et avant de l'acquérir à un haut degré, il faut faire de nombreuses expériences. Brillat-

Savarin commence sa *Physiologie du Goût* par ces trois axiômes gastronomiques :

« La bête se repaît ;

« L'homme mange ;

« L'homme d'esprit seul sait manger. »

Nous pouvons dire, en parlant de la dégustation du café :

Le commun des hommes prend des demi-tasses ;

Quelques amateurs savent prendre le café ;

L'homme d'esprit seul sait prendre le café et en apprécier l'arome poétique.

CAFÉ MARTINIQUE.

Les magistrats d'Amsterdam envoyèrent en présent à Louis XIV, un pied de café qu'on planta avec le plus grand soin dans le Jardin des Plantes. Le pied fut porté par de Clieux à la Martinique : cette seconde transplantation réussit parfaitement, et en quelques années la reine des Antilles posséda un très grand nombre de caféiers : on en eut même assez pour en porter des plants à la Guadeloupe, à Saint-Domingue et autres colonies françaises.

Le café Martinique occupe le premier rang après la fève Moka ; tous les consommateurs sont unanimes sur ce point. Les grains sont plus volumineux que ceux d'Yémen, plus longs, arrondis aux deux extrémités ; leur couleur est d'un vert clair dont les nuances offrent peu de variations. Ils sont enveloppés d'une pellicule argentée qui ne se détache qu'après qu'on les a soumis à l'action du feu. Le commerce reconnaît trois variétés de café Martinique :

Le Martinique fin vert.

Le Martinique fin jaune.

Le Martinique ordinaire.

L'odeur du café des Antilles est franche et son arome ne ne connaît de rival que le Moka. La saveur des deux fèves est à peu de chose près pareille et a beaucoup d'analogie avec celle du froment non broyé par la meule.

On expédie le café Martinique dans des sacs de grosse toile ou dans des futailles.

CAFÉ BOURBON.

En 1718, dit Raynal, dans son *Histoire philosophique et politique du Nouveau Monde*, la compagnie des Indes françaises, établie à Paris, envoya des plants de Moka à Bourbon. Tous les caféiers cultivés aujourd'hui dans cette île descendent de ces plants. Cependant il existe une espèce ou variété indigène à ce pays; du moins le fait suivant, consigné dans les *Mémoires de l'Académie des sciences de Paris*, semble le prouver. Les habitants de l'île Bourbon, y est-il dit, ayant vu sur un navire français revenant de Moka des branches de caféier ordinaire chargées de feuilles et de fruits, reconnurent aussitôt qu'ils avaient dans leurs montagnes des arbres entièrement semblables. Ils allèrent en chercher des branches dont la comparaison avec celles qui avaient été apportées, se trouva exacte, tant pour la feuille que pour le fruit. Seulement le café de l'île fut trouvé plus long, plus menu et plus vert que celui d'Arabie.

Les fèves de Bourbon sont de couleur jaune tirant sur le vert, petites, de formes différentes, rondes pour la plupart, elles ont beaucoup d'analogie avec le moka. Le commerce reçoit trois variétés de café bourbon : *Bourbon fin vert*, dont le parfum est très-agréable, fèves petites, rondes, couleur presque verte; *Bourbon fin jaune*, qui ne diffère du premier que par sa couleur jaunâtre ; *Bourbon ordinaire* (qualité

inférieure), le parfum est moins prononcé, moins agréable, les fèves sont plus grosses, irrégulières, tantôt jaunes, tantôt vertes. Depuis quinze ans environ le commerce reçoit de Bourbon du café qui a l'odeur du thé : les botanistes attribuent cette particularité au voisinage du pays où le thé croît en abondance. Les consommateurs doivent rejeter une dernière variété de café Bourbon connue sous le nom de *café marron :* la qualité en est très-inférieure, on le reconnaît principalement à sa forme arrondie par une extrémité, allongée par l'autre, aux pellicules inhérentes à la fève. Le café Bourbon arrive en France dans de doubles sacs de jonc dont le poids varie de vingt-cinq à cinquante kilogrammes.

CAFÉ DE LA GUADELOUPE ET DE CAYENNE.

Les fèves de la Guadeloupe diffèrent peu pour la forme de celles de la Martinique : elles sont oblongues, luisantes, dépouillées entièrement de leurs pellicules, d'un vert plombé.

On reconnaît facilement le café de Cayenne à ses fèves aplaties, larges, presque entièrement couvertes de leurs pellicules qui leur donnent une couleur argentée. Le signe caractéristique est un vert noirâtre terne ; cette qualité est inférieure au café de la Martinique. Les envois de la Guadeloupe et de Cayenne se font dans des futailles ou dans des sacs.

CAFÉ HAITI (SAINT-DOMINGUE).

Les premiers plants de café furent portés de la Martinique à Saint-Domingue (aujourd'hui République d'Haïti). Cette variété est peu recherchée par le commerce, sa saveur est légèrement acide : les fèves se terminent en pointe, sont plus

grosses, plus allongées que celles de la Martinique, de formes très-irrégulières, elles sont quelquefois presque entièrement couvertes de pellicules rougeâtres. Les Haïtiens n'ont pas le soin de bien épurer leur café ; on trouve toujours dans les balles, des fèves noires ou de petites pierres.

CAFÉ DU BRÉSIL, DE CUBA.

Le café du Brésil ressemble beaucoup au Moka et au Bourbon ordinaire ; on dirait que les petites fèves viennent de l'Arabie, et les grosses, de la colonie française ; elles sont d'un jaune foncé ; la pellicule jaune est brillante et très légère. Rio-Janeiro produit une variété de café, dont les fèves plus grosses, peu allongées, sont jaunes ou vertes, leur arome est très prononcé.

CAFÉ DE MANILLE ET DE JAMAÏQUE.

Le café de Manille est peu connu dans le commerce ; ses fèves sont recouvertes de pellicules d'un gris tirant sur le verdâtre. Le Manille a peu d'arome ; on l'expédie dans des double-nattes en jonc.

Le café de la Jamaïque est d'une odeur assez agréable, il ne manque pas d'arome. Les fèves d'un vert-clair sont contournées, de formes bizarres, mais rarement pelliculées. On le reçoit dans des sacs de chanvre.

CAFÉ DE CEYLAN, DE PORTO-RICO.

La couleur du Cuba varie du vert-tendre au vert-jaune. Ses fèves sont petites, recouvertes d'une pellicule rougeâtre, très nettes ; quelques fèves sont rondes comme celles de Moka,

parce qu'elles proviennent de vieux caféiers. On reçoit le Cuba dans des futailles ou tissus d'écorce d'arbres.

Le café de l'île de Ceylan est de qualité médiocre, ses fèves sont de formes qui varient à l'infini, de couleur verdâtre foncé ou jaune pâle.

Le café de Porto-Rico a beaucoup d'analogie avec celui de la Martinique, quoique de qualité inférieure; ses fèves sont plus courtes, moins pelliculées et légèrement recourbées.

CAFÉ DE JAVA ET DE SUMATRA.

Le café de Java est très parfumé ; ses fèves, d'un jaune-brun, quelquefois jaune-pâle ou verdâtre, sont allongées et fortes; elles portent toutes leur pellicule. Le café de Java est ordinairement mal purifié; on trouve dans les sacs de double toile de Grenny des grains noirs, de petites pierres, des morceaux de bois.

La saveur du café de Sumatra est d'une amertume fortement prononcée. Les fèves, de forme oblongue, un peu aplaties, pelliculées, sont de couleur jaune, rougeâtre, brune et noire. Le Sumatra est expédié dans de simples nattes de jonc.

Telles sont les principales variétés de café reconnues par les naturalistes, les consommateurs et les négociants; elles ont toutes une mère commune : la fève de Moka; mais elles ont complètement dégénéré, et si elles conservent une partie de l'arome maternel, on ne peut nier que les divers procédés de culture ne tendent chaque année à modifier le caractère primitif. Le café des cantons d'Aden et de Moka n'a rien perdu de sa supériorité; de nos jours, comme au seizième siècle, il occupe le premier rang dans l'estime des gourmets. Quelques naturalistes ont cherché à découvrir si ce résultat

doit être exclusivement attribué au sol de l'Arabie ou au climat : leurs observations n'ont abouti qu'à des hypothèses plus ou moins probables ; mais il est certain que la cupidité des colons européens a porté la plus grave atteinte au café transplanté aux Antilles, à Java, à Sumatra, à Manille, à la Guyane, à Bourbon, à Porto-Rico, à Rio-Janeiro. En effet, quel est le but unique et constant de tout colon ? Augmenter le volume et le poids de la fève, ce qui ne peut s'obtenir qu'aux dépens de la qualité. Les Arabes attendent, pour faire la récolte, que les cerises du caféier aient atteint le plus haut degré de maturité. Les colons d'Amérique, au contraire, les cueillent trop tôt, de telle sorte que les fèves sont mal séchées et que l'arome ne peut prendre le degré de développement qui constitue les qualités supérieures : voilà pourquoi le café de nos colonies est moins dur que le Moka, plus spongieux, moins sec ; il s'imprégne facilement des émanations des corps qui l'avoisinent, et il arrive souvent que les balles de la Martinique, de Bourbon et de la Guyane exhalent une forte odeur de canelle, de poivre, de gérofle et autres aromates.

A quels signes le consommateur peut-il reconnaître le bon café ?

Nous avons analysé, dans les paragraphes précédents, les caractères distinctifs et physiques des différentes variétés de cafés ; nous avons puisé aux meilleures sources, et nous croyons n'avoir rien omis d'important. Mais outre ces caractères physiques particuliers à chaque variété de l'espèce, il en est de généraux qui sont sujets à peu de modifications. Pour résumer tout ce que nous avons dit sur le Moka et les fèves coloniales, nous nous bornerons à donner quelques con-

seils aux consommateurs ; nous ne parlons pas des gourmets, ces derniers en savent peut-être plus que nous ; il ont pour eux une longue expérience, le plus sûr de tous les guides ; leur palais a fait depuis longtemps connaissance avec l'arome de l'Arabie-Heureuse, et ils n'ont pas besoin d'un signalement particulier pour reconnaître leur liqueur bien-aimée. Nous écrivons ces lignes pour le grand nombre des consommateurs, et nous souhaitons que tout le monde y trouve profit et enseignement.

En thèse générale, le consommateur ou le marchand qui achète du café doit s'assurer qu'il est de la récolte de l'année, dur, sec, cédant difficilement à la pression de la dent. S'il est sonore, sain, net, de grosseur moyenne, parfumé, en grains lisses, exempt de toute odeur étrangère, on ne doit plus douter de sa bonne qualité, et le gourmet le plus exigeant peut en faire ample provision.

INTRODUCTION DU CAFÉ EN EUROPE.

« Le Caféier (1) vient originairement de la haute Ethiopie, où il a été connu de temps immémorial, et où il est encore cultivé avec succès. Quelques auteurs prétendent que le fruit de cet arbuste fut apprécié des peuples anciens, et que le *Népenthès* servi par Hélène à Télémaque (2) n'était autre chose que le café.

Ce sont les Orientaux qui nous en ont transmis l'nsage. Les uns disent qu'on en doit la première expérience à la vigilance du supérieur d'un monastère qui, voulant tirer ses moines du sommeil qui les tenait assoupis, dans la nuit, aux

(1) Raynal, *Histoire philosophique et politique du Nouveau-Monde.*
(2) Homère, *Odyssée.*

offices du chœur, leur en fit boire l'infusion, sur la relation des effets que ce fruit causait aux boucs qui en avaient mangé. D'autres prétendent qu'un mollah, nommé Chadely, fut le premier Arabe qui prit du café, dans la vue de se déli vrer d'un assoupissement continuel, qui ne lui permettait pas de vaquer convenablement à ses prières nocturnes. Les derviches l'imitèrent. Leur exemple entraîna les gens de la loi. On s'apperçut bientôt que cette boisson égayait l'esprit et dissipait les pesanteurs de l'estomac. Ceux mêmes qui n'avaient pas besoin de se tenir éveillés l'adoptèrent. Des bords de la mer Rouge, cet usage passa à Médine, à la Mecque, et, par les pèlerins, dans tous les pays mahométans. Enfin, on lit dans un manuscrit arabe qui est à la Bibliothèque royale (1) que le café, quoique originaire de l'Arabie heureuse, était en usage dans l'Afrique et dans la Perse bien longtemps avant que les Arabes en eussent fait une boisson. Vers le milieu du xve siècle, le muphti d'Aden, ville de l'Arabie, voyageant dans la Perse, y vit employer cette liqueur, et, à son retour, il la fit connaître dans son pays. D'Aden l'usage s'en répandit dans tous les lieux soumis à la loi de Mahomet.

Dans plusieurs villes de ces contrées, on s'imagina d'établir des maisons publiques où se distribuait le café. En Perse, ces maisons devinrent, comme chez nous, un asile honnête pour les gens oisifs, et un lieu de délassement pour les personnes occupées. Les politiques s'y entretenaient de nouvelles, les poètes y récitaient leurs vers, et les mollahs leurs sermons. A Constantinople, les choses ne se passèrent pas si tranquillement : on n'y eut pas plus tôt ouvert les cafés,

(1) Il existe à la Bibliothèque Royale un manuscrit sur le café qu'on attribue à l'un des ancêtres d'Abd-el-Kader.

qu'ils furent fréquentés avec fureur. D'après les représentations du muphti, sous Amurat III, le gouvernement fit fermer ces lieux publics, et ne toléra l'usage de cette liqueur que dans l'intérieur des familles. Un penchant décidé triompha de cette sévérité; on continua de boire du café publiquement, et les lieux où on le distribuait se multiplièrent.

Pendant la guerre de Candie, et sous la minorité de Mahomet IV, le grand visir Koproli les supprima de nouveau; mais cette précaution fut aussi inutile que les précédentes.

Au commencement du XVIe siècle, le café produisit pareillement des troubles au Caire. L'an 1523 ou 930 de l'hégire, Abdalla-Ibrahim, chef de la loi, prêcha hautement contre cette boisson de sa mosquée de Hassassamie; mais le chéïk-el-Belek (commandant de place) assembla tous ses docteurs, et, après avoir entendu avec patience une longue discussion, il fit servir du café à tout le monde, et leva la séance sans proférer un seul mot. Cette mesure rétablit la tranquillité. C'est ainsi que, l'usage du café adopté universellement en Orient, s'y est perpétré malgré la violence des lois et l'austérité de la religion qui s'étaient réunies pour le proscrire. Les Turcs ont un intendant particulier qu'ils nomment *cavaghi*, c'est-à-dire officier du café, et dans le sérail, il y a plusieurs *cavaghis* ; chacun d'eux préside à vingt ou trente *battaghis* ou employés, chargés de préparer cette liqueur agréable.

Le café avait commencé à être en crédit à Constantinople, sous le règne de Soliman-le-Grand, en 1551. Ce fut environ un siècle après qu'on l'adopta à Londres et à Paris; mais son introduction en Angleterre éprouva, sous Charles II, les mêmes difficultés qu'elle avait éprouvées en Turquie, sous Amurat et Mahomet. On trouva que les cafés devenaient des assemblées trop considérables, et on les supprima en 1675,

comme des *séminaires de sédition.* On fut plus modéré en France ; l'établissement de ces lieux publics s'y fit et s'y maintint paisiblement. En 1669, Soliman-Aga, embassadeur de la sublime Porte, qui demeura à Paris pendant un an, fit goûter du café à un grand nombre de personnes qui, après son départ, continuèrent à en faire usage. La première salle de café public fut construite à la foire St-Germain, par un Arménien, en 1672. Depuis, il s'établit sur le *quai de l'Ecole,* où on voit encore une boutique au coin de la rue de la *Monnaie.* La salle n'était fréquentée que par des chevaliers de Malte et par des étrangers. Ayant quitté Paris pour aller à Londres, il eut plusieurs successeurs. Une tasse de café se vendait, à cette époque, 2 sous et 5 deniers. Enfin, un certain Etienne, d'Alep, construisit le premier, à Paris, une salle décorée avec des glaces et des tables de marbre ; elle était dans la rue *Saint-André-des-Arcs,* vis-à-vis le pont St-Michel.

Mac-Cullah décrit de la manière suivante l'introduction du café à Londres et des difficultés qu'éprouvèrent les Hollandais à se procurer les premiers plants de caféier.

« Le premier des établissements auxquels on donna le nom de café, fut ouvert à Londres en 1652. Un négociant nommé Edwards, qui commerçait avec la Turquie, ayant rapporté du Levant quelques sacs de café, et amené avec lui un serviteur grec accoutumé à le faire, vit bientôt sa maison assiégée par une foule de gens qui, sous prétexte de lui rendre visite, venaient pour goûter cette nouvelle liqueur. Pour satisfaire ses amis, qui devenaient plus nombreux chaque jour, tout en se délivrant de l'embarras qu'ils lui causaient, il permit à son serviteur de s'établir où il lui plairait pour faire du café, et le vendre au public. En conséquence de cette permission, le Grec ouvrit un café, à l'endroit même où est aujourd'hui le café *de Virginie* (*Virginia Coffea-*

House). Le célèbre café de Garraway, où se font tant de ventes à l'encan, fut le premier qui s'ouvrit après le grand incendie de 1666. Par une proclamation publiée en 1675, Charles II essaya de supprimer les cafés, sous prétexte qu'ils servaient de réunion aux mécontents, qui inventaient et répandaient des bruits mensongers et calomnieux pour diffamer le gouvernement du roi, et troubler le repos de la nation. Les douze juges ayant été consultés sur la légalité de cette mesure, déclarèrent que la vente en détail de la décoction de café pouvait être un trafic innocent ; mais que, comme on en usait pour nourrir la sédition, propager les mensonges et calomnier les grands personnages, ce pouvait être aussi une chose nuisible, et qu'il convenait de prohiber.

« Les princes arabes, pour se conserver le monopole du café, avaient défendu, sous peine de mort, d'exporter du pays aucun plant de caféier ; défense d'ailleurs assez difficile à enfreindre, attendu qu'on ne trouvait cette plante qu'à 25 lieues de Moka, seul port où il fut permis aux navires européens d'aborder. On dit même que les Arabes poussaient la précaution jusqu'à stériliser les semences du café, au moyen d'un certain degré de torréfaction qu'il leur faisaient subir avant de les livrer au commerce. En dépit de tous leurs efforts, les Hollandais réussirent, soit à se procurer des plants, soit des graines demeurées fécondes, et naturalisèrent le caféier aux environs de Sumatra.

Un peuple naturellement vif et léger, dit M. Garnier (1), dut adopter bien vite l'usage d'une boisson si propre à entretenir sa gaieté ordinaire. Elle fut d'abord un objet de fantaisie ou de luxe, et ne tarda pas à devenir un besoin,

(1) *Dictionnaire du Commerce et des Marchandises.*

surtout pour les riches. Le goût s'en répandit de proche en proche dans toutes les conditions et dans tous les pays; les habitants du Nord s'y accoutumèrent; ils préférèrent cette boisson à leurs liqueurs. Enfin toute l'Europe prit du café. Il était impossible qu'un goût devenu si général, ne donnât pas envie aux Européens de posséder l'arbre qui produit cette graine précieuse. Les puissances maritimes de cette partie du monde avaient des colonies placées entre les tropiques; elles songèrent à y transporter le caféier. Il fallait l'aller chercher dans son pays natal, c'est-à-dire en Arabie, car c'était de cette contrée que venait alors tout le café qui se consommait en Europe. Les Hollandais y réussirent et récoltèrent, les premiers, du café dans leur grande colonie de Batavia.

Nous avons raconté ailleurs comment le caféier fut transporté à la Martinique et les autres îles qui appartiennent à la France. Il nous reste à parler maiutenant de la manière de préparer le café. Nous ne pouvons mieux faire que de citer les judicieuses observations de M. Garnier, parce qu'elles nous paraissent basées sur une longue expérience et des études profondes.

CAFÉ A LA SULTANE.

Les Arabes font dessécher la pulpe pour l'employer en boisson théiforme ; on dit qu'elle est un objet de commerce. Cette boisson est assez agréable et rafraîchissante; c'est ce qu'on appelle le *café à la Sultane*. Ce nom sert aussi à désigner, en Europe, la décoction légère de graines non roties, qui, prise avec un peu de sucre, fortifie l'estomac et rétablit l'appétit. Dans quelques parties de l'Asie méridionale, ait macérer la pulpe dans des tonneaux pleins d'eau, et

l'on obtient une espèce de vin qui donne, par la distilation, une liqueur spiritueuse fort agréable. Dans les Antilles on ne l'emploie à aucun usage.

TORRÉFACTION DU CAFÉ.

Quant à la fève, tout le monde sait qu'on la soumet à la torréfaction, qu'on la moud pour la convertir en poudre, et qu'on verse sur cette poudre de l'eau chaude pour en obtenir une infusion qui sert de *boisson intellectuelle*, l'expression est aujourd'hui consacrée.

PRÉPARATION DU CAFÉ.

La torréfaction détruit la crudité de la fève et chasse la partie aqueuse de son mucilage, elle facilite l'action du moulin, et développe cet ensemble d'essences dont la réunion constitue ce qu'on appelle *le bouquet*; mais trop de chaleur détruit les principes qu'il faut conserver, et en substitue de nouveaux, âcres et astringents, qui n'ont rien de commun avec l'ambroisie que le gourmet savoure avec tant de délices. D'un autre côté, trop de chaleur masque le bouquet et conserve un peu de verdeur; le café qu'on préparerait avec cette poudre chargerait l'estomac. Il y a donc un point qui ne peut s'indiquer, mais que l'expérience apprend à saisir. C'est ordinairement à l'odeur, qui embaume l'atmosphère environnante, qu'on est averti qu'il faut arrêter l'action du calorique. On a estimé qu'un bon grillage ne doit enlever que 16 à 20 pour 100. Le grillage se fait ordinairement dans un cylindre en fer. Les vases en terre vernissée peuvent devenir nuisibles à cause de l'émail qui s'écaille et se mêle au café. Quand la torréfaction est finie, quelques personnes s'em-

pressent d'étouffer le café avec une serviette ou du papier ; c'est un contre sens ; la chaleur se maintient et toutes les huiles disparaissent. Ce qu'il y a de mieux à faire, c'est de verser le café sur une pierre ou dans un vase bien froid, pour que le départ de l'arôme s'arrête le plutôt possible. Le café ne doit pas être moulu avant son entier refroidissement, car il empâterait la noix du moulin. Quand on prépare une infusion, il faut aussi éviter une chaleur trop forte, car alors elle dissout le principe résinoïde, âcre et amer : de plus, la grande quantité de vapeur qui se forme, entraîne toutes les parties volatiles, et dissipe le parfum si recherché des amateurs. On est, pourtant, dans l'usage de verser l'eau bien bouillante dans sa cafetière ; mais les parois du vase ont bientôt absorbé l'excès du calorique. Quand on a le temps, il suffit d'opérer seulement le filtrage à froid et de chauffer la dissolution avant de la boire ; il paraît même que cette espèce de *mijotage*, comme on dit, unit les principes savoureux ; ainsi, il est tout à fait maladroit de verser l'eau chaude sur le marc quand on veut lui enlever ce qu'il a pu retenir. La dissolution qu'on obtient est *haute en couleur*, mais elle a un goût détestable.

MANIÈRE DE CONSERVER LE BOUQUET DU CAFÉ.

Pour que le bouquet ne se perde pas, il faut avoir soin de ne torréfier et de ne moudre le café que peu d'heures avant de préparer l'infusion. Cependant on a essayé dans ces derniers temps d'envelopper les fèves torréfiées d'une petite couche de sucre pour empêcher l'évaporation du parfum : ce procédé semble avoir de bons résultats, mais il n'est pas encore généralement répandu.

ESSENCE DE MOKA.

Quelques distillateurs préparent une infusion concentrée

et la vendent sous le nom générique *d'Essence de Moka*: cette préparation a son utilité en voyage et à la campagne; mais elle n'a pas encore obtenu l'assentiment du véritable connaisseur.

DES CAFETIÈRES.

On se sert généralement, pour faire l'infusion du café, de cafetières en argent, en fer blanc ou en terre. Les gens riches la prennent en argent: nous conseillerons aux autres les cafetières en terre. Le fer-blanc communique en général une saveur d'encre, à cause d'une petite quantité de fer que dissout le tannin du café. Depuis quelques années les cafetières à *La Dubelloy* sont généralement adoptées.

COMMERCE DU CAFÉ, EXPORTATIONS.

Voici à peu près quelles sont les quantités de café exportées annuellement des pays qui le produisent.

De Moka, Hodeida et autres ports de l'Arabie, 10,000 tonneaux.

De Java, 18,000 tonneaux.

De Sumatra et autres parties de l'archipel indien, 8,000.

Du Brésil et anciennes possessions espagnoles, de l'Amérique du Sud, 42,000.

De Saint-Domingue, 20,000.

De Cuba et Porto-Rico, 25,000.

Des colonies anglaises aux Indes occidentales, 11,000.

Des anciennes colonies hollandaises, 5,000.

De l'Ile-Bourbon et autres colonies françaises, 8,000.

CONSOMMATION DE CAFÉ DANS LES DIVERS ÉTATS DU MONDE CONNU.

On évalue ainsi cette consommation:

Grande-Bretagne, 11,500 tonneaux.

Hollande et Belgique, 40,500.

Allemagne, Etats riverains de la Baltique, 132,000.

France, Espagne, Italie, Turquie d'Europe, Levant, etc., 55,000.

Amérique, 20,000.

DROITS PERÇUS SUR LE CAFÉ.

Les droits sur le café sont en France, pour 100 kilo, de 50 fr. sur celui de Bourbon, de 60 fr. sur celui de la Guyane-Française, de la Martinique et de la Guadeloupe, de 78 fr. sur les cafés de l'Inde et sur ceux provenants de touts les pays situés à l'ouest du cap Horn, et d'ailleurs hors d'Europe, de 100 fr. sur les cafés des entrepôts, de 105 fr. sur ceux qui entrent par navires étrangers et par terre. Les droits de sortie sont de 25 cent.

PRIX DU CAFÉ.

Le Moka, les Martinique et les Guadeloupe fin, vert, se vendent au Havre de 1 fr. 50 cent. à 1 fr. 55 cent. le 1/2 kilo. Le Bourbon, 1 fr. 40 c.; le Haïti, 1 fr. 30 c., et les autres en proportion.

CONSOMMATION EN FRANCE.

La consommation de la France, dans ces dernières années, a été évaluée à 10,895,721 kilogr., qui ont été vendus 10,821,560 fr., valeur officielle.

Droits perçus : 10,224,581 fr.

LES CAFÉS DE PARIS.

L'histoire des cafés de Paris ne remonte pas au-delà de l'année 1669. Nous avons déjà dit que Solima-Aga, ambas-

sadeur de l'empereur de Turquie, fit goûter du café aux seigneurs et aux dames qui allèrent le voir dans son hôtel. Le goût de cette boisson se propagea rapidement. Vers la fin de l'année 1669, un Arménien nommé Pascal, leva une boutique à la foire de Saint-Germain, où il vendit publiquement du café. Après la foire, il s'établit dans une petite salle sur le *quai de l'École*, à l'angle de la rue de la *Monnaie*. Il eut une vogue que ses successeurs furent longtemps à obtenir ; les chevaliers de Malte qui avaient séjourné en Orient, les voyageurs, les officiers donnèrent une si grande réputation à son établissement, qu'il se vendit fort cher, lorsqu'il quitta Paris pour aller fonder un autre café à Londres ; il eut de nombreux successeurs qui firent tous d'excellentes affaires. Un nommé Etienne d'Alep construisit enfin, dans la rue St-André-des-Arcs, une salle magnifique pour le temps, qu'il décora de glaces et de tables de marbre.

Les avantages qu'offrait la France sur le commerce du café, attira plusieurs étrangers qui fondèrent de nombreux établissements. Le célèbre Procope, sicilien d'origine, après avoir vendu longtemps du café à la foire St-Germain, s'établit, en 1689, dans la rue des Fossés-St-Germain. On venait d'y transférer la comédie française, qui était auparavant dans la rue *Guénégaud*. Le voisinage du théâtre fit la fortune de Procope : les auteurs dramatiques, les comédiens et les comédiennes fréquentèrent son café, qui devint et est resté longtemps le rendez-vous des gens de lettres. On discutait les questions de littérature, on y lisait des pièces nouvelles. Boileau, Lafontaine, Molière, et plus tard Voltaire, immortalisèrent le café Procope, où on montre encore une table de J.-J. Rousseau et des encyclopédistes.

Le café de la veuve Laurent, à l'angle de la rue *Guénégaud*, rivalisait avec celui du sicilien *Procope* : il était

fréquenté par les poètes et littérateurs de deuxième et troisième ordre. J.-B. Rousseau, Montmaur, Sanchetz, Lamothe, s'y rendaient habituellement tous les jours. J.-B. Rousseau qui, comme il le dit dans ses mémoires, *s'était accoquiné à la hantise du café de la veuve Laurent*, y composa, dit-on, contre les habitués Lamothe, Crébillon et Saurin les célèbres couplets qui le firent bannir par le parlement de Paris, 1712. Sous le règne de Louis XV, on établit près du Palais-Royal le café de *la Régence*, qui a été longtemps fréquenté par les joueurs d'échecs. Les annales de ce café seraient des plus curieuses, si on avait eu soin de noter les désastres survenus aux joueurs... Que de péripéties dramatiques! mais les chroniques de ces établissements survivent rarement à la génération qui les fréquente, et pour trouver quelques faits isolés, il faut les chercher laborieusement dans les mémoires contemporains, ou les demander aux traditions des vieux habitués.

QUAND LES CAFÉS ONT-ILS PRIS UNE GRANDE EXTENSION EN FRANCE?

Nous avons déjà rapporté les persécutions qu'eurent à supporter les premières personnes qui établirent des cafés en Angleterre. En France, le pouvoir se conduisit avec plus de sagesse et de modération. Les limonadiers jouirent d'une ample liberté; les personnes qui fréquentaient leurs établissements ne furent pas inquiétées le moins du monde.

Quelques auteurs de mémoires attribuent cette tolérance à la défaveur avec laquelle le café fut d'abord accueilli. Tout le monde sait que Louis XIV n'aimait pas le café; que les dames à la mode, et à leur tête, la spirituelle Sévigné, se déclarèrent ennemies acharnées du café.

« Racine et le café passeront, écrivait cette dame dans une lettre confidentielle. »

La prédiction n'est pas à la veille de s'accomplir: notre grand poète Racine

Est jeune encor de gloire et d'immortalité (1).

Le café envahit toutes les classes de la société; riches et pauvres prennent du café.

On s'étonne d'abord que le café, qui obtint si promptement les honneurs de la vogue à Londres, ait trouvé des antagonistes en France. L'étonnement diminuera insensiblement si on jette un coup d'œil rétrospectif sur la société française vers la fin du XVIIe siècle et au commencement du XVIIIe. Nos bons aïeux allaient au cabaret : jeunes seigneurs, poètes et savants ne rougissaient pas d'entrer dans un cabaret. Les jeunes gentilshommes se trouvaient fort souvent pris de vin. Boileau passait quelquefois sa journée au cabaret, Chapelle sacrifiait immodérément à Bacchus, et nous lisons dans les *Mémoires de Molière*, que plusieurs de ses amis le grisèrent si complétement dans sa maison de campagne à Auteuil, qu'il voulait aller se jeter dans la Seine. Cette histoire est trop connue pour qu'il soit nécessaire de la rappeler ici.

Il reste démontré que le café fut accueilli avec défaveur en France sous Louis XIV et pendant les premières années du règne de Louis XV. Mais ce prince, pour complaire à Mme Dubarry, s'habitua facilement à cette boisson, et on dit qu'il ne dédaignait pas de préparer secrètement son café dans ses appartements de concert avec sa maîtresse. « Le roi sourie, les courtisants rient aux éclats, » dit un vieux proverbe..... Louis XV faisait profession d'aimer le café, tout le monde

(1) Année 1715.

raffola du café qui triompha enfin de l'antipathie nationale. Nous disons antipathie, parce que les Français habitués à boire à bas prix d'excellent vin, se montrèrent longtemps hostiles à une liqueur qui menaçait de détrôner le vieux Bacchus de la table. Quelques entêtés persistèrent à hanter les cabarets de préférence aux cafés, et se grisèrent par esprit de nationalité. Peut-être aussi, le caractère français fortement porté à la gaîté, à l'enthousiasme, éprouva-t-il d'abord quelque répugnance à donner droit de bourgeoisie à une boisson qui paraît d'abord inférieure au Bourgogne et au Champagne.

Quoiqu'il en soit, le café finit par triompher de l'antipathie nationale et des préjugés de quelques vieux gentilshommes qui avaient juré de mourir martyrs du culte de la bouteille. A dater de la fin du règne de Louis XV, le nombre des cafés s'accrut rapidement dans Paris et les provinces, et depuis lors, le parfum de la fève d'Arabie embaume la table du riche et du pauvre, et termine poétiquement nos repas.

CHAPITRE DEUXIÈME.

Du Thé.

—

Nous parlons dans la partie hygiénique de notre brochure, des propriétés du thé, de son influence sur la santé et le moral des hommes. Nous n'avons donc qu'à faire ici quelques observations générales étrangères à la médecine et à l'hygiène.

IMPORTATION DU THÉ EN EUROPE.

On trouve dans des livres chinois imprimés plusieurs siècles avant l'ère chrétienne, des poèmes entiers consacrés à la louange du thé. La première importation de cette feuille parfumée, en Europe, date du commencement du XVIIe siècle. En 1666, lord d'Arhington et Ossary en apportèrent une quantité assez considérable. Cette boisson devint bientôt à la mode dans les pays du Nord. En France, le thé ne fut d'abord employé que comme remède ; cependant, vers le commencement du siècle dernier, quelques personnes le mirent en vogue. Les guerres de la révolution et de l'empire ayant interrompu nos relations commerciales avec l'Inde et la Chine, on oublia facilement le thé dont il n'a plus été question que quelques années après la première restauration. Depuis lors, l'usage s'en est propagé, mais il ne jouira jamais chez nous d'une grande importance.

PETITE CONSOMMATION DU THÉ EN FRANCE.

Nos voisins d'outre-mer et, en général, les peuples du Nord, se consolent de l'absence du vin par le thé ; ils se livrent avec excès à l'usage de cette boisson qui est devenue pour eux indispensable, parce qu'ils ont besoin d'un stimulant quelconque sous leur ciel brumeux. En France, au contraire, le vin et les boissons alcooliques lutteront toujours avec avantage contre l'infusion des feuilles chinoises. Le meilleur thé du Céleste-Empire ne peut soutenir la comparaison avec le Bordeaux, le Bourgogne et le Champagne. Qu'on essaie d'imposer le thé aux habitants de la Bourgogne, de la Guyenne et du Languedoc ; ils répondront que la nature leur a donné en abondance la première de toutes les boissons,

et qu'un verre de vin vaut mieux pour eux qu'une jarre de thé, si nécessaire aux peuples septentrionaux.

POURQUOI LE THÉ JOUIT-IL D'UNE SI GRANDE VOGUE CHEZ LES ANGLAIS.

L'Angleterre n'a d'autre vin que celui qu'elle tire du Cap-de-Bonne-Espérance. Le prix de cette boisson devient exorbitant, lorsqu'elle l'achète en France, en Espagne, en Portugal. Le gouvernement britannique, ayant toujours eu pour but de n'être jamais tributaire des nations voisines, a donné une grande importance au commerce du thé. Les grands et le peuple ont adopté unanimement l'infusion des feuilles chinoises, qui leur tient lieu de vin, d'eau-de-vie et autres spiritueux.

LE THÉ UTILE AUX ANGLAIS, NUISIBLE AUX FRANÇAIS.

En analysant les propriétés chimiques du thé, nous avons dit qu'on doit juger de l'effet par l'impression qu'il produit sur les organes. Cette impression est toujours relative à la sensibilité de l'individu qui l'éprouve : c'est par cette raison que le thé détermine chez certaines personnes des mouvements violents, et suscite des troubles dans les fonctions de l'organisme, tandis que chez d'autres il ne fait point une impression sensible.

En partant de ce principe, il ne nous sera pas difficile de démontrer que le fréquent usage du thé, bienfaisant pour les Anglais, est le plus souvent nuisible aux Français. Cela tient au tempérament des individus des deux nations

L'Anglais, vivant sous un ciel de brouillards, humide, sous un climat froid, est naturellement glouton et dévore, à chacun de ses repas, une énorme quantité de viande. Il a donc

besoin d'un fort stimulant qui vienne en aide à son estomac pendant le travail de la digestion.

Le Français vit sous un climat tempéré, plutôt chaud que froid; il est naturellement sobre, et les légumes forment la principale base de son alimentation ; la digestion se fait sans difficulté, surtout étant accélérée par l'usage du vin.

L'Anglais est naturellement lymphatique ; repu de beefteaks et de plumpudding, il reste deux heures presque anéanti par la pénible élaboration de l'estomac ; on dirait un serpent boa quasi-asphyxié par une gazelle qu'il vient d'avaler. Le thé seul peut le tirer de ce sommeil léthargique; il lui donne de la gaîté, de l'énergie, de l'entrain et de la loquacité.

Le Français, d'une constitution nerveuse, n'éprouve le plus souvent que de funestes effets du thé qui lui est presque toujours nuisible. Les dames françaises, surtout, doivent se méfier de cette boisson qui leur occasionne des spasmes douloureux, tandis qu'elle ne fait que secouer modérément l'indolence des ladys de Londres.

En résumé, nous pensons que le thé n'obtiendra jamais, chez nous, des lettres de naturalisation en bonne forme. Le climat, les productions de la nature ne cesseront de le combattre.

Bénissons le ciel de la part qu'il nous a faite ! A nous le bon vin, aux Anglais le thé.

A nous le soleil, le beau ciel et les dons les plus précieux de la nature.

Aux Anglais les brouillards, la houille, le plumpudding, le spleen et les maladies de consomption.

Le thé est donc nuisible aux Français ; il doit être proscrit comme boisson anti-nationale, sauf les cas d'indigestion, qui sont de plus en plus rares en France ; nous man-

geons pour vivre : les Anglais vivent pour manger ; laissons-leur donc le thé, leur boisson favorite.

CHAPITRE TROISIÈME.

Du Chocolat.

—

HISTOIRE NATIONALE, ARTISTIQUE ET POPULAIRE DU CHOCOLAT.

En faisant seulement l'histoire du chocolat, sous les trois phases ci-dessus énoncées, nous encourrions le risque de paraître incomplets, si nous n'avions hâte de dire que, d'après les documents historiques d'un ouvrage espagnol publié en 1743, cette pâte a joué un grand rôle dans la célébration des offices divins par le clergé espagnol. Ainsi, au rapport de Réné Moreau, vers le commencement du XVIIe siècle, *un prêtre espagnol disant la messe à bord d'un vaisseau pour remercier Dieu de l'heureuse traversée qu'avait faite l'équipage, crût devoir se permettre d'avaler un gobelet de chocolat, sans aucune irrévérence envers la Divinité, au moment de la consécration, parce qu'il sentit son estomac en défaillance.* D'après le même auteur, les chanoines du chapitre avaient, de son temps, *l'habitude du même confortable, en chantant l'office du matin.* Nous avons lieu de croire que les membres du clergé actuel n'ont point hérité, en Espagne, pas plus que partout ailleurs, de cet irréligieux usage.

Dans le chapitre troisième de la deuxième partie de notre

travail, nous avons donné avec soin la composition des divers chocolats, telle que nous l'avons des fabriques italiennes, espagnoles et françaises. Nos lecteurs liront ici, avec intérêt, la composition du chocolat chez les Indiens et les effets sur le corps des divers ingrédiens avec lesquels ils faisaient cette pâte, qui était chez ce peuple d'une si grande vénération, faute de mieux. Marchéna nous apprend que le chocolat des Indes se composait de :

Cacao	10 livres;
Sucre blanc	2 livres;
Canelle	2 onces;
Poivre de Mexique . . .	14 grains;
Clous de girofle	1/2 once.
Anis.	2 réales.

Quelques-uns y ajoutent des amandes, des noisettes et de l'eau de fleurs d'orangers. Les clous de girofle n'étaient point employés par ceux qui étaient réputés bons fabricants, *entendant bien la façon de faire ce breuvage, fondés peut-être sur ce que le girofle resserre le ventre, bien qu'il ait la propriété de corriger la mauvaise haleine et puanteur de bouche, comme il a été remarqué par un docte personnage, en ces vers* (1) :

« Le girofle rend bonne haleine,
« Resserre le ventre coulant ;
« Et va l'estomac consolant,
« Lorsque l'aliment lui fait peine.

Ils attribuaient à l'anis la propriété de modifier les effets du cacao qu'ils disaient être froid. L'anis étant réputé chaud

(1) En rapportant textuellement les citations du traducteur espagnol, nous avons cru devoir conserver notre orthographe, afin de rendre la lecture et le sens des mots plus aisés.

au troisième degré, était employé contre les maladies dites froides :

« L'anis, par vertu souveraine,
« Conforte les membres lassés ;
« Il ôte les maux amassés
« Par le seul effet de sa graine,
« Les reins et la vessie malade,
« La ratelle et la bouche fade,
« Le foye gros de vents mutins,
« La matrice et les intestins,
« Et autres parties engagées,
« Se trouvent par luy soulagées.

Le chocolat, composé de noisettes ou d'amandes, était généralement plus estimé que celui fait avec du maïs, autant cependant que ces fruits étaient convenablement préparés :

« L'amande prise par mesure,
« Donne un doux et sain aliment ;
« Mais prise lorsqu'elle n'est mûre,
« N'apporte rien que du tourment.

On attribuait encore aux noisettes d'exercer un effet tonique sur l'estomac et les intestins, ainsi que d'empêcher les vapeurs du tube digestif de monter à la tête :

« La noisette engendre la bile,
« Elle tient le ventre fermé ;
« Quand elle est rôtie, elle opile
« Et réprime l'air enfermé,
« Qu'il ne monte jusqu'à la tête
« Pour y former quelque tempête.

C'est pourquoi, dit Marchéna, (l'auteur espagnol, traduit par Moreau, à qui nous empruntons ces documents et ces vers curieux par la forme et la pensée) *les noisettes sont utiles à ceux qui ont des vitosités* (vents) *et des fumées qui montent des hypochondres au cerveau où elles causent des songes turbulents et des imaginations fâcheuses.*

Le chocolat fait avec du maïs (blé de Turquie) passait pour nuisible, à cause des propriétés venteuses de ce froment :

« Le mays en seichant, fait la mélancolie,
« Appliqué sur le corps, le gêle et mortifie.

Les Indiens improuvèrent moins la canelle ; aussi, était-il peu de substances alimentaires dans lesquelles elle ne fut mise en assez grande quantité. Voici, par ces vers, les vertus qu'on lui accordait :

« La canelle est bonne à l'urine,
« Fortifiant les reins qui la vont produisant ;
« Elle éclaircit les yeux, et du venin cuisant
« Elle détourne la ruine.

René Moreau nous apprend que les Indiens avaient, de son temps, plusieurs modes de prendre le chocolat. Leur manière, la plus généralement reçue, était de le mêler avec l'*atolle*, espèce de bouillie de farine de maïs ; ils le délayaient encore avec du sucre et de l'eau dans un gobelet de xicara ou de coco appelé técomaté, et l'avalaient tout chaud. Enfin, après l'avoir laissé dissoudre dans de l'eau, ils y ajoutaient du bouillon, le remettaient ensuite sur le feu jusqu'à parfaite ébullition, et puis, quand il était suffisamment refroidi, ils le buvaient comme à l'ordinaire.

Les Indiens attribuent au chocolat une vertu rafraîchissante. Les jours de fête, au milieu de leurs réjouissances et jeux publics, c'est avec du chocolat qu'ils tempèrent le feu intérieur de leurs organes échauffés. — « Lorsque j'allais « visiter les malades qui réclamaient le ministère de la méde- « cine, dit René Moreau, si je demandais une boisson pour « étancher la soif et la sécheresse de ma bouche, les parents, « ou amis de la famille, m'offraient toujours un gobelet de « chocolat qui remplissait à merveille l'office de désaltérant « et de confortant. »

DEUXIÈME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Du Café sous le point de vue hygiénique.

L'usage du café est tellement répandu aujourd'hui dans toutes les classes, chez l'aristocrate comme chez le prolétaire, chez l'artisan comme chez le rentier, qu'il est indispensable de connaître :

1° Son histoire sous le point de vue hygiénique ;

2° Son action sur l'homme en santé ;

3° Son efficacité sur l'homme malade ;

4° Ses effets sur les divers tempéraments ;

5° Son influence sur le moral.

1° Histoire du café. — En langue arabe, le mot café signifie *force, vigueur ;* d'après Jussieu, il tire son origine de *caouche*, qui est le nom donné par les Turcs à la même boisson. En 1652, il n'y avait à Londres qu'un seul homme, grec de nation, qui exerçât l'art de préparer le café. En 1669, l'usage en fut introduit en France par Soliman-Aga, ambassadeur de la Porte ottomane. Les graines et la manière de les préparer étaient connues avant la plante elle-même. Le premier caféier qui ait paru au Jardin des plantes de Paris, fut donné, en 1713, par Besson, lieutenant général d'artillerie, à Louis XIV. En 1720, un jeune caféier, élevé dans les serres du Jardin des plantes, fut transporté aux Antilles par Déclieux qui, pendant sa traversée, se priva d'une portion de son eau pour arroser la plante qu'il portait. C'est aux

soins de ce voyageur que nous sommes redevables de la culture du café à la Martinique, à St-Domingue, à la Guadeloupe et aux autres îles de l'Amérique. — Le caféier est long d'environ vingt pieds, ses feuilles sont ovales, vertes et luisantes, ses fleurs blanches tirant sur le jaune, répandent une odeur des plus agréables. Les baies, ou fruits, sont couvertes de deux enveloppes. En Orient, on en fait une boisson très estimée, connue sous le nom de *café à la Sultane.* En Europe, on se sert exclusivement des graines mondées. Le café, tel que le commerce nous le fournit, donne à l'analyse un principe aromatique, une huile essentielle concrète, du mucilage, provenant sans doute de l'action de l'eau chaude sur la fécule ; de la résine, une très petite quantité d'albumine, une matière extractive colorante, un acide, gallique selon M. Cadet, et kinique, d'après M. le docteur Grindel. — Comme tous les arbres transplantés, le caféier a plus ou moins perdu de ses vertus primitives. De là plusieurs qualités de café. Le plus estimé est celui qui nous est envoyé de la ville de Moka, aux environs de laquelle il s'est le mieux naturalisé. Selon M. Cadet de Gassicourt, le meilleur café est celui que l'on fait par le mélange de parties égales de la poudre du café Bourbon et celui de la Martinique.

2° Son action sur l'homme en santé. — « Cette liqueur prise chaude, dit M. A. Richard, est un stimulant énergique : elle a tous les avantages des boissons spiritueuses, sans avoir aucun de leurs inconvénients ; c'est-à-dire qu'elle ne produit ni l'ivresse, ni tous les accidents qui l'accompagnent. Elle détermine dans l'estomac un sentiment de bien-être, une stimulation qui ne tarde pas à s'étendre à toute l'économie. Les mouvements du cœur et des vaisseaux sanguins sont plus développés, plus fréquents, les contractions

musculaires plus faciles. » M. le docteur Colet blâme l'usage du café pris en grande quantité, pendant trop longtemps. « A la gastralgie qu'il détermine se joint, dit-il, après un temps variable, une espèce de frisson, de frémissement dans le côté gauche de la poitrine, un point incommode au devant de cette région, accompagné de gêne dans la respiration, et de plus, une excitation générale dont les caractères sont analogues à ceux de l'ébriété commençante. Si dans cet état on persévère dans l'usage du café, il survient un malaise plus profond, les mains et les pieds sont saisis d'un froid glacial et d'une sueur froide. Il existe, en outre, une sensation de froid incommode à la partie postérieure de la tête. Quelquefois, ces accidents deviennent plus graves, et il survient alors des frémissements du cuir chevelu, une céphalalgie intense, des vertiges, la marche devient vacillante, le pouls faible et irrégulier, la suffocation est imminente et s'accompagne d'insensibilité et de convulsions. La douleur de l'estomac donne lieu à des spasmes violents, les mouvements du cœur deviennent douloureux et semblables à de fortes palpitations ; quelquefois, au contraire, l'action de cet organe se ralentit au point de déterminer la syncope. »

« J'ai vu, dit M. le docteur Cottereau, des jeunes gens gens qui avaient pris des doses trop considérables de café pour s'exciter au travail, tomber momentanément dans l'hébétude, perdre l'appétit et maigrir d'une manière extraordinaire.

5° Son efficacité sur l'homme malade. — Le café est réputé l'antidote par excellence, contre les lourdeurs de tête et la migraine. Cette vertu que le vulgaire lui accorde, n'est pas exagérée, en tant cependant qu'il est question des maux de tête engendrés par la débilité de l'estomac ou des intestins. Lorsqu'au contraire, il y a surexcitation

dans ces organes, le café est plutôt nuisible. Il est encore salutaire dans les cas d'ivresse qui met l'individu dans une prostration complète. — M. J. Roques le défend dans les maladies inflammatoires, et constate son efficacité contre les empoisonnements par l'opium, la jusquiame, la belladone, la pomme épineuse, certains champignons, et dans les cas d'asphyxie causée par du charbon allumé dans une chambre close. M. A. Richard le défend aux sujets affectés d'hémorrhoïdes, et Tissot à ceux atteints de maladies chroniques. — Un médecin de Paris, M. Ratier, prétend, d'après les expérience qu'il a faites sur lui-même, que l'opium et le café pris en même temps exercent chacun, séparément, l'action qui lui est propre. Quoiqu'il en soit, il est reconnu que les effets de l'opium sont heureusement combattus par une forte infusion de café pur. M. Orfila dit, dans son *Traité de Toxicologie*, que le café diminue les accidents de l'opium sans le décomposer dans l'estomac. Ringle, dans une lettre qu'il écrivait à Percival, lui disait que les accès d'atshme périodique cédaient à une once de décoction de café dans un verre d'eau, qu'on réitérait chaque quart d'heure ou demi-heure. Le docteur Floger, qui était sujet à cette maladie, se trouvait très bien de ce moyen sur la fin de ses jours. Les femmes égyptiennes l'emploient pour rappeler le cours de leurs règles. M. J. Roques le conseille aux femmes mal réglées, affligées de pâles couleurs, aux goutteux, aux habitants des contrées humides, exposés aux maladies endémiques qui règnent dans les lieux marécageux. Le café préserve souvent des attaques d'apoplexie les individus qui sont prédisposés à ces maladies par leur constitution. Mallebranche rapporte dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences pour l'année* 1702, l'histoire d'un apoplectique qui dût son salut à des lavements composés d'une forte décoction de café. M. Martin-Solon l'emploie

avec succès dans la fièvre typhoïde, pour dissiper la somnolence, l'abattement et la stupeur (à la dose de 8 à 15 grammes dans 500 grammes d'eau, au moment où l'action fébrile présente le moins d'intensité). — Masgrave le donne comme un très bon calmant des accès d'atshme qui surviennent chez les goutteux. — Bradley le regarde comme excellent préservatif des maladies contagieuses et même de la peste. En 1805, époque où les fièvres pernicieuses régnaient à Bordeaux, le docteur Coutanceau a vu, par l'emploi du café, les redoublements notablement diminués. Le professeur Grindel, qui en a fait l'expérience à l'établissement clinique de l'Université impériale de Dorpot, en Russie, donne le café comme l'égal du quinquina contre les fièvres intermittentes. Sur quatre-vingts qu'il en a traitées par ce moyen, quelques unes seulement ont résisté : deux onces de poudre suffisaient. Enfin, c'est avec du café que Lanjoni arrêtait les diarrhées les plus opiniâtres. Dans le *Dictionnaire des Sciences médicales* il est fait mention d'une dame, mère de dix enfants, qui en perdit neuf d'une diarrhée colliquative. Le dixième allait succomber à la même maladie, le quinquina passait par les selles sans être altéré, tous les médicaments étaient impuissants, lorsque le café rendit l'enfant à la santé la plus parfaite. On y ajouta d'abord un peu de gomme adragante et d'extrait de tormentille ; puis pendant neuf semaines, on le donnait pur.

4° Ses effets sur les divers tempéraments. —L'usage du café convient parfaitement à certains tempéraments, comme il est nuisible à d'autres. Il est des personnes qui, non-seulement s'en trouvent bien, mais qui encore ne peuvent s'en priver. Il en est, au contraire, chez qui il occasionne des dérangements notables. En outre que leur sommeil est troublé, elles sont en proie à une agitation générale qui ne

s'apaise qu'après un temps plus ou moins long ; mais si quelquefois, par un effet d'habitude, le tempérament prend le dessus, il est aussi des constitutions qui en ressentent de vives atteintes. On lit dans les *Éléments d'Hygiène*, de M. Londe : « Les effets du café, comme digestif, sont généralement connus. Par le fer qu'il contient en quantité assez notable, il pourrait être avantageusement donné à petites doses aux personnes étiolées, lymphatiques, chez lesquelles la sanguification se fait mal et est peu active. On le donne pour surmonter l'action accablante d'une température trop élevée ; un règlement de la marine royale prescrit d'en distribuer le matin aux équipages, aussitôt que le navire a passé le Tropique. Du reste, son usage chez les personnes irritables détermine la pâleur, augmente la maigreur et accélère l'épuisement. Chez les personnes faibles, auxquelles il est contraire, il augmente l'affaiblissement, les rend aptes à être frappées facilement par les influences morbifiques, donne lieu à des tiraillements d'estomac. A ces symptômes s'ajoutent parfois une sensation de gonflement dans la région épigastrique et abdominale, des étouffements, des gastralgies, la tristesse, et chez les femmes presque toujours des écoulements des organes génitaux. »

Le docteur Pomme dit avoir donné ses soins à une jeune religieuse tourmentée de violents maux d'estomac, d'évanouissements et de spasmes par l'usage immodéré du café.— M. J. Roques le défend aux personnes douées d'un tempérament nerveux bien dessiné et d'un caractère irritable ; M. Richard donne le même avis aux personnes nerveuses.

D'après ces conseils, donnés par les hommes de l'art, il est aisé de comprendre que le café est parfois plus nuisible que ne semblerait le dire la grande consommation qui s'en fait. Aussi, combien de gens qui connaîtraient la cause d'un mal ignoré et seraient moins dérangés, s'ils connaissaient bien les

effets de cette liqueur, et les circonstances où elle ne peut manquer de nuire.

Moins sévère que le fondateur de l'homœpathie, M. Hahnemann, qui le compare aux poisons les plus violents, nous ne voulons pas, comme lui, anathématiser, quand même, l'usage du café et le défendre à tout le monde sans exception aucune. Pour ne pas attirer sur notre tête des haines d'autant plus implacables qu'elles seraient dictées par l'intérêt, et d'accord avec des maîtres de la science, nous proclamons que le café est salutaire aux personnes douées d'un tempérament lymphatique ou bilieux, en tant qu'il est pris sans excès. Les personnes sanguines ou nerveuses, mais qui ne le sont pas d'une façon très caractérisée, peuvent aussi en faire usage avec plus de réserve cependant que les autres. Mais en dépit de tous les vendeurs présents et futurs du Moka tant vanté, dussent-ils même nous attaquer en diffamation, nous proclamons leur liqueur souverainement nuisible, alors, surtout, qu'elle est prise en grande quantité et pendant longtemps, à tous ceux qui ont reçu de la nature un tempérament franchement nerveux ou sanguin ; aux jeunes femmes douées d'une constitution frêle, d'un corps sec, chez qui le système nerveux est très développé, et surtout aux enfants irritables, malingres, qui résisteraient moins aux tristes conséquences de pareils abus.

5° Son influence sur le moral. — L'action du café sur l'organe cérébral n'est pas moins grande que sur les autres organes. *Sous son influence, les facultés morales et intellectuelles sont plus vives et plus actives*, dit M. Richard. — L'esprit s'exalte, l'imagination s'enflamme. De là cette prédilection, même ce besoin impérieux qui se font sentir chez les personnes au tempérament indolent, au caractère mou, de fouetter le sang, d'exciter les nerfs paresseux, pour prédis-

poser leur cerveau, instrument de l'âme, au travail et à l'invention. Le café est très utile aux gens de lettres; aussi en font-ils un grand usage. Souvent ils lui sont redevables de cette brillante faconde qui est l'ornement de leur style (1). C'est à son influence que l'orateur doit parfois ses belles improvisations. Voyez les harangues pleines de feu du célèbre Mirabeau : le jour, à la tribune, il lance contre ses adversaires les foudroyantes diatribes qu'il a puisées la nuit dans les coupes de café, dont il centuplait la force par l'alcool et le rhum. Son antagoniste, l'abbé Maury, n'était pas non plus ennemi de l'intellectuelle boisson (2). C'est avec le café que le bureaucrate dissipe le malaise du corps et les langueurs de l'esprit. C'est au choc de la demi-tasse que la plèbe travailleuse se délasse, dans les salles basses enfumées, des sueurs du jour, et conspire contre les rois.

Mais, malheureusement, ce n'est pas sans un grand préjudice pour l'esprit et le corps que l'homme se procure de telles surexcitations. Après elles viennent l'abattement, la tristesse, l'épuisement des forces morales et physiques; l'esprit s'énerve, le corps s'alanguit. A une riche imagination succède la pénurie des idées; et, si le consommateur ne s'arrête, le génie fera bientôt place à la stupidité.

Néanmoins, nous avons hâte de le dire, on n'a pas souvent à déplorer d'aussi tristes conséquences. Les gens de lettres ne sont pas toujours victimes de l'esprit d'ambition qui les pousse à monter le plus haut possible, au détriment de leur santé et de leur vie. Les conseils de l'amitié et les préceptes

(1) « Sans café, je n'ai que l'esprit d'une huître», écrivait une femme-auteur qui, selon J.-J. Rousseau, joignait à l'esprit de Leibnitz la plume de Voltaire.

(2) Ce n'est pas sans raison que quelques écrivains, dit Cabanis, ont appelé le café une *boisson intellectuelle*. L'usage qu'en font les artistes, les gens de lettres, les savants, ne s'est établi que d'après des observations multipliées et des expériences très sûres.

de la science ne sauraient manquer à ceux dont les travaux honorent la patrie. Tous d'ailleurs ne sont pas d'un tempérament qui exclue l'usage d'une boisson qui, en outre qu'elle leur est agréable, peut aussi leur être utile. Voltaire et Fontenelle prenaient beaucoup de café, et cependant ils sont morts très vieux. D'après Zimmerman, le café fait moins de mal dans les pays à bière. J'ai vu, dit-il, à Gottingue, maint Allemand avaler vingt tasses de café sans en rien ressentir.

Changements divers apportés au café. — Afin que notre matière soit traitée à fond, nous ne pouvons finir sans mentionner que le café pris mêlé avec du lait, ou bien à l'état de café-au-lait, ainsi qu'on le désigne, est une mauvaise nourriture, surtout lorsqu'on en fait usage pendant longtemps. Ce genre de déjeuner, que l'on dit fort agréable et très nutritif, est bilieux et finit par affadir l'estomac ; il est même des personnes chez qui il débilite si bien les organes digestifs, qu'il leur donne des flux de ventre qui ne cessent qu'avec l'usage d'une pareille alimentation. Les tempéraments sanguins et irritables pourraient se le permettre plus souvent que les constitutions bilieuses et lymphatiques.

Lait pur. — Quant à l'action du lait sur la santé et le moral, écoutez ce qu'en a dit le célèbre Cabanis :

« Le lait, que je considère comme aliment et non comme boisson, peut produire des effets très divers, suivant le tempérament primitif et l'état accidentel où peut se trouver l'économie animale au moment où l'on en fait usage. Dans les changements que le lait subit lui-même par des préparations artificielles, il devient susceptible d'agir d'une manière qui ne se rapporte plus du tout à sa nature propre. Le lait frais et pur agit sur tout le système comme un sédatif direct non stupéfiant ; il modère la circulation des humeurs ; il porte dans les organes un calme particulier ; il dispose les organes mo-

teurs au repos. Par son influence, les idées semblent devenir plus nettes; mais elles ont peu d'activité : les penchants sont paisibles et doux; mais, en général, ils manquent d'énergie; et quoique cet aliment facile entretienne une force totale suffisante, il fait prédominer tous les goûts indolents : l'on pense peu, l'on désire peu, l'on agit peu.

« Tels sont les faits qu'ont observés sur elles-mêmes des personnes qui, pour cause de maladies, avaient passé tout à coup d'un genre de vie plus stimulant à la diète lactée pure, et qui, par conséquent, ont pu mieux reconnaître l'influence réelle de la dernière espèce de nourriture dans ce changement brusque et total. On peut croire que ces effets dépendent immédiatement de la faiblesse ou de l'obscurité des impressions que le lait produit sur l'estomac, et de la moindre action de ce viscère et de tout le système digestif; ils tiennent aussi, peut-être, mais indirectement, et par une suite d'impressions plus éloignées, à la nature émulsive de cet aliment : car toutes les espèces de lait contiennent, suivant diverses proportions, l'huile, le simple mucilage et le gluten faiblement animalisé, unis dans un degré de combinaison suffisant pour les empêcher de subir tout-à-coup aucune dégénération spéciale, mais trop incomplet pour les rendre susceptibles de la dégénération propre aux combinaisons plus intimes des mêmes principes.

« Mais, dans certains tempéraments et dans certains états de maladie, l'usage du lait produit des effets particuliers, très différents de ceux que nous venons de lui reconnaître en général. Quelquefois, il cause ces affections mélancoliques, qui, lorsquelles prennent un caractère de persistance, amènent bientôt à leur suite tous les désordres de l'imagination et tous les écarts de la volonté, que nous avons dit tant de fois leur être propres. Plus souvent encore, il est suivi d'indigestions putrescentes très funestes, ou de dégénérations bilieuses,

d'obstructions de foie, de la rate et de tout le système hypocondriaque, lesquels, à leur tour, entraînent la lésion profonde de plusieurs fonctions importantes.

« Il n'est pas de mon sujet de spécifier ici, continue Cabanis dans son mémoire *de l'influence du régime sur les habitudes morales*, tous les divers effets du lait frais et pur, ni les circonstances où chacun de ces effets peut avoir lieu ; je me contenterai d'observer que cet aliment, dont une pratique banale fait le principal remède des maladies lentes de poitrine, y devient souvent très pernicieux, et qu'il demande presque toujours, même lorsque son usage doit être utile, une grande circonspection dans le choix du moment et dans la manière de l'employer. J'ajouterai que, quoique d'une facile digestion, le lait réussit mieux, en général, aux personnes qui font un grand exercice, qu'à celles qui mènent une vie sédentaire. Il peut, d'ailleurs, devenir un véritable poison pour les sujets bilieux et pour ceux dont les hypocondres sont habituellement gonflés ; et il ne convient que rarement aux hommes dont le moral est très actif, dont toutes les fonctions vitales se trouvent liées à de continuelles et vives sensations. Enfin, le lait, ainsi que les farineux, fournit une nourriture copieuse et réparatrice ; comme eux, il imprime des habitudes de lenteur aux mouvements musculaires, dont il paraît propre à conserver la force organique, mais il n'émousse pas la sensibilité d'une manière aussi profonde et aussi durable ; il en modère seulement l'action et se borne à rabaisser le ton du système sensitif. »

Le café de pois-chiche et de chicorée sont à la mode depuis quelques années. Le premier est rafraîchissant et convient aux tempéraments sanguins ; le second est dépuratif et convient aux bilieux ; pris à jeun, il donne de l'appétit, et pris après les repas, il facilite la digestion sans causer aucune excitation.

Pour tout dire enfin sur le café, voici le procédé qu'emploie un médecin allemand, M. Giacomini, pour que les enfants soient purgés à leur insu. Il laisse infuser 8 à 10 grammes de séné dans une demi-tasse de café. Ainsi préparée, cette substance purgative perd de son mauvais goût et n'en produit pas moins son effet. Le secret n'est pas à dédaigner.

Les grandes personnes peuvent se purger par le même moyen ; seulement elles doubleront la dose du séné.

CHAPITRE DEUXIÈME.

Du Thé.

—

Ce genre de boisson que certains gourmets prennent à grands bols la veille d'un festin, afin de pouvoir y faire honneur, et que d'autres emploient au contraire après, pour se débarrasser d'un surcroît d'alimentation dont la digestion se fait trop attendre, a des vertus proclamées par les uns, contestées par d'autres. Ceux-ci lui préfèrent le café, ceux-là le vantent comme le liquide par excellence. « Cette feuille inutile, dit M. Mérat, impropre à la nourriture comme à satisfaire aucune jouissance réelle, n'en a pas moins changé les habitudes des nations, modifié les relations des peuples et bouleversé même des empires : l'indépendance du nord de l'Amérique date d'un impôt que la métropole voulut mettre sur le thé. On trouve l'explication de cette bizarrerie, du moins pour notre Europe, lorsqu'on réfléchit que le thé aide l'homme à supporter son plus grand ennemi, l'ennui, et à

diminuer l'énormité du plus rude de ses travaux, le temps à passer. »

Le thé est un arbuste de médiocre hauteur; on le cultive au Japon, en Chine, dans l'Inde et au Brésil. Les feuilles seules sont mises en usage. — Le mot thé vient de *theh*, mot patois du Fokien. Les Mandarins l'appellent *tcha*; les Japonais *tsjaa*.

Soumises à l'analyse, ces feuilles contiennent de la gomme, du tannin, de l'albumine, du ligneux, des sels, un peu d'huile essentielle, une résine soluble dans l'alcool avec une odeur de thé très agréable. On ne saurait imaginer la grande quantité de thé qui se consomme depuis longues années. Voici un rapport que nous avons vu dans un ouvrage de science :

« Depuis 1772 jusqu'en 1780, soixante-dix-neuf vaisseaux anglais ont acheté 50,759,451 livres de thé; cent sept vaisseaux de diverses nations européennes en ont acheté 118,783,811 livres. Ainsi, dans l'espace de huit ans, il a été acheté par les vaisseaux de différents peuples 169,543,252 livres de thé. Dans ce compte, n'est pas compris celui qui est venu par le commerce de contrebande et qui entre en Russie par terre. En portant à six francs le prix de chaque livre de thé, ce qui est le plus bas prix, c'est environ un millard pour les huit années, c'est-à-dire près de 125 millions par an. — En 1803, il est entré en France seulement plus de 700 milliers pesant, d'après un relevé des douanes. — Il n'y a pas encore cent ans que la compagnie anglaise n'en vendait annuellement pas plus de 50 milliers pesant. Aujourd'hui, les ventes de cette seule compagnie s'élèvent à 20 millions de livres pesant.

Les thés, de bonne qualité, se conservent longtemps dans les vases bien fermés et opaques. Les Chinois ne l'emploient qu'au bout d'un an de sa préparation.

Si nous en croyons certains chroniqueurs, ce serait Duhalde et Lecomte, missionnaires de la Chine, qui nous auraient appris la manière de faire usage des feuilles du thé.

Le présent le plus estimé que les Chinois puissent se faire, c'est du thé apporté d'Europe. Cela s'explique par l'amélioration qu'il acquiert dans le transport. Le père Benoît, missionnaire à Pékin, en vantant à Delatour l'avantage du transport du thé en Europe, lui disait : Vous n'ignorez pas combien le climat change la nature des choses : la rhubarbe, qui est corrossive à Pékin et dont les médecins n'osent se servir qu'avec précaution, est en France un purgatif doux.

ACTION DU THÉ SUR L'HOMME EN SANTÉ. — D'après M. Martin-Solon, l'action du thé varie suivant la force de l'infusion et l'espèce de feuilles qu'on emploie à doses égales; le thé *vert* produit des effets plus marqués que le *noir* : ce dernier, plus dépouillé de ses principes âcres et vireux, moins irritant, est plus estimé des peuples du nord. Le *vert*, doué d'une plus grande énergie, est préféré en France, en Angleterre, en Hollande. S'il fallait ajouter foi à ce que disent les Chinois, il n'est pas de vertu que l'on puisse refuser au thé. Il est pour ce peuple une véritable panacée : suivant lui, c'est un cordial par excellence, il ôte les douleurs de tête, empêche les vertiges, rend les membres vigoureux, répand une chaleur douce dans toute l'habitude du corps, récrée les esprits, abat les vapeurs et les céphalalgies, guérit l'hydropisie, le rhume, le catarrhe, les maladies du foie, de la rate, la colique, etc. ; mais il y a, dit M. Murrey, plus de foi que de vérité dans ces assertions.

Du temps de Boerhaave, la Hollande retentit de discussions très-vives élevées à l'occasion du thé. Cranaoen et Boutekoe, qui l'avaient beaucoup vanté, furent accusés d'avoir trop consulté, dans leurs écrits, les intérêts de la compagnie

des Indes. Boerhaave combattit ces deux médecins et s'efforça de restreindre l'usage du thé dans de sages limites.

Zimmerman indique cette boisson à ceux qui sont obligés de s'exposer au froid, et qui restent ensuite au logis, *tout transis*. On prévient ainsi les mauvais effets d'une transpiration arrêtée et l'on sent bientôt cesser la pesanteur et la lassitude qui en résultent. D'après le même auteur, l'habitude du thé est plus nuisible que celle du café; son usage modéré dissipe les pesanteurs et les maux de tête, ranime l'action de l'estomac, aiguise l'appétit, « J'en prends, dit-il, deux fois par jour, mais seulement deux tasses à la fois; de cette manière, il ne m'incommode pas. Deux tasses de plus m'affaiblissent, me causent des mouvements hypochondriaques, des tremblements, des étouffements et certaine timidité qui m'est insupportable. Je vois arriver la même chose à ceux qui se portent bien, mais qui sont d'une faible constitution, dès qu'ils en prennent plus que d'ordinaire. »

Effets du thé dans certaines maladies. — Suivant M. le docteur Bégin, le thé s'emploie dans les cas où il faut faciliter la digestion et lorsque cette fonction est dérangée. Par son action excitante, il débarrasse les intestins de la surcharge des aliments qu'ils ont reçue. Le thé excite à la sueur. Il a été recommandé dans l'invasion de quelques maladies de la peau, dans le rhumatisme chronique, à cause sans doute de sa vertu diaphorétique. Ceux qui lui ont supposé une propriété astringente, comme M. Geoffroy, l'ont recommandé dans le flux du ventre et la dissenterie. Par la même raison, il a été proposé en décoction, au lieu d'infusion, parce qu'alors il est plus actif, contre l'empoisonnement par l'arsenic, comme on y donne le quinquina, la noix de galle. M. Percival le conseille comme calmant des affections nerveuses; mais il est aisé de comprendre qu'il serait nuisible

dans celles par excitation, et salutaire seulement dans celles par débilité. Le thé a été regardé comme propre à empêcher la pierre et la dissoudre si elle existait. Then-Rhyne assure n'avoir vu jamais de calculs vésicaux au Japon; Kœnfer dit qu'il n'a jamais observé la pierre, ni même la gravelle parmi les buveurs de thé; mais des faits contraires se trouvent en trop grand nombre chez les Anglais pour admettre cette opinion. Enfin, on a regardé le thé comme un bon remède contre la faiblesse de la vue et les névroses des yeux. Haller dit qu'il facilite les sueurs, empêche de s'endormir et allége l'estomac surchargé.

SON INFLUENCE SUR LE MORAL.—M. Martin-Solon dit que le thé excite le système nerveux d'une manière remarquable, au moins chez la plupart des sujets; qu'il augmente l'activité de l'esprit, le dispose à la gaîté, éloigne le sommeil et occasionne dans les membres une sorte d'agitation qui commande le mouvement. L'auteur qui a émis une telle opinon l'a sans doute fondée sur des faits; aussi lui accordons-nous tout le respect qu'elle mérite. Seulement, rappelant à ce sujet ce qu'a dit Zimmerman, nous sommes porté à croire que M. Martin-Solon a voulu parler des cas où le thé était pris en grande quantité, ou par des personnes très irritables.

Voici comment s'exprime M. Lémery : « Le thé, pris en quantité modérée, comme la plupart des substances excitantes, aromatiques et légèrement vireuses, produit une excitation momentanée dans les idées, augmente les facultés mentales, donne de l'activité et du développement à la pensée, produit l'hilarité et le contentement. » — Nous pourrions ici reproduire notre première objection, la fortifier même par de nouveaux commentaires; mais nous nous bornons, pour ne pas trop allonger la matière, à la réflexion de M. Mérat, qui dit que M. Lémery, dans son *Traité des aliments*, préco-

nise l'usage du thé, comme le ferait un véritable mandarin. Nous n'avons pas lieu de conclure que l'esprit de l'homme tire grand profit de l'usage du thé, et nous sommes tenté de croire que lorsque Haller a écrit : *que le thé donnait un certain feu poétique*, il s'est cru à l'article moka, ou que la plume lui a tourné dans les doigts. Le café, sans contredit, exalte l'imagination, réchauffe le cerveau, mais le thé nous semble tout au plus propre à réchauffer l'estomac et activer la digestion. Nous avons lu dans les *Lettres persanes* que le café était autrefois très à la mode à Paris, à telles enseignes, qu'on le servait même dans toutes les maisons où l'on allait passer la soirée, et que les gens, grâce à l'influence de cette liqueur, en sortaient avec la conviction qu'ils avaient beaucoup plus d'esprit que lorsqu'ils y étaient entrés. Nous ne sachions pas que le thé ait jamais reçu de tels honneurs. Autrefois, comme aujourd'hui, il a été donné comme digestif après les repas où l'on a supposé les organes digestifs beaucoup trop distendus, mais jamais pour donner à la pensée une certaine gaîté, ni donner de l'esprit, voire même la prétention d'en avoir.

INCONVÉNIENTS DE L'USAGE DU THÉ.—Pour demeurer convaincu que cette boisson est plus nuisible qu'utile et que, si elle a des avantages même contestés, elle a des suites fâcheuses, incontestables, il nous suffira de mettre sous les yeux du lecteur les lignes suivantes extraites du *Grand Dictionnaire des Sciences médicales* :

« A trop haute dose, le thé agite les nerfs, accélère la circulation, augmente la chaleur du corps, cause de l'insomnie, des mouvements convulsifs des membres, une sorte d'ivresse, etc., c'est en un mot un excitant dont il ne faut pas abuser. Autant il peut convenir aux replets, lymphatiques, d'une nature lourde, pesante, qui font peut d'exercice, aux gros mangeurs, à ceux qui se nourrissent d'aliments gras,

huileux, visqueux, autant il serait nuisible à celles qui sont dans les conditions contraires, surtout si on en faisait usage trop fréquemment et si on en prenait des infusions trop chargées. On a remarqué à la Chine que les grands buveurs de thé sont maigres et faibles, qu'ils ont le teint plombé, les dents noires, qu'ils tombent dans le diabète (flux involontaire d'urines). Smith prétend que l'abus du thé finit par détruire la sensibilité des nerfs. Quelques auteurs ont attribué les inconvénients du thé à l'abondance de l'eau chaude, des infusions, qui fatigue l'estomac. Culler réfute cette opinion et pense que c'est à la feuille elle-même qu'il faut les rapporter.»

Après cela il n'est pas étrange que les Français abandonnent, si volontiers, l'usage du thé aux Anglais. Mais pour les cas où l'on croirait devoir recourir à une ou deux tasses de thé pour remédier à une indigestion, chose très-commune en Angleterre, nous conseillons, d'après MM. Mérat et Delens, de prendre le thé à 4 grammes par demi-litre d'eau bouillante.

CHAPITRE TROISIÈME.

Du Chocolat.

Cette pâte alimentaire, que des personnes bien portantes honorent de leur prédilection, et que les médecins conseillent à certains malades, mérite d'être bien connue, afin que tous sachent à quels tempéraments elle convient, en quelles circonstances elle peut être nuisible.

Historique.—Le mot chocolat vient de deux mots mexi-

cains : le premier, *choco*, veut dire bruit ; le second, *latté* ou *lath*, veut dire eau, parce qu'en le pressant, ce peuple le faisait mousser dans l'eau chaude. Les Espagnols le trouvèrent en usage en 1520.

COMPOSITION. — Le chocolat se fait avec des amandes de cacao torréfiées, du sucre et quelque substance aromatique. Les Mexicains y ajoutent du gingembre, du piment et du girofle, ce qui le rend âcre et échauffant. La vanille et la canelle en rendent la saveur plus agréable et la digestion plus aisée. On peut, sur 20 livres de pâte, mettre 5 onces de vanille et 2 de canelle. Ces aromates se triturent avec le sucre qui doit entrer dans la pâte. En Espagne, on prépare un chocolat commun avec le bulbe de la racine de l'*arachis hypogo*, ou pistache de terre, avec la farine de maïs, ou blé de Turquie ; le *storax calamite* y remplace la vanille. Un pareil chocolat doit être fort pesant sur l'estomac et de mauvais goût. M. Cadet de Gassicourt écrivait dans le *Dictionnaire des Sciences médicales*, en 1815 : « On vend à Paris une préparation analogue, sous le nom de chocolat analeptique ou de sagou ; c'est du chocolat ordinaire dans lequel on a mis, non du sagou, qui le rendrait trop cher, mais de la fécule de pomme de terre. Le charlatanisme, qui corrompt nos aliments comme nos remèdes, a aussi imaginé de fabriquer du chocolat indigène sans cacao ni sucre de canne. Cette composition, dont on fait un secret, paraît avoir pour base des amandes torréfiées, rendues plus grasses par le beurre, et sucrées avec le sucre de raisin. » « Le degré de torréfaction, dit M. Virey, que l'on fait subir à la pâte. modifie les qualités du chocolat. En Italie, la torréfaction est poussée assez loin, ce qui rend le chocolat plus amer et plus aromatique. En Espagne, on ne fait presque que sécher le cacao ; le chocolat a moins d'amertume et il est plus gras.—En France, les chocolats tiennent le mi-

lieu entre ces deux qualités. — Le bon chocolat, dit dans son *Dictionnaire de Médecine* M. Fabre, est d'une couleur rouge foncée, lisse à sa surface, ne présentant rien de graveleux dans sa cassure, se dissolvant aisément dans la bouche en y produisant un sentiment de fraîcheur ; il est soluble dans l'eau et le lait, auxquels il ne communique qu'une consistance moyenne, et cette solution est surchargée par des gouttelettes huileuses. — La pharmacopée de MM. Henri et Guibourt nous apprend que le chocolat, et surtout celui de première qualité, ne se conserve pas longtemps en bon état. Peu de temps après qu'il est fait, la surface se ternit et se recouvre d'une efflorescence de beurre de cacao ; mais cette légère altération ne doit pas le faire rejeter.

Moyens de reconnaître les falsifications. — « Des marchands avides, disent MM. Bussy et Boutron-Charlard, ajoutent au chocolat une plus ou moins grande quantité de farine de riz, ou de fécule de pomme de terre. Les chocolats soumis à cette fraude ont pour caractère d'épaissir l'eau à un tel point que, par le refroidissement, le liquide finit par se prendre en gelée.—Pour reconnaître que la falsification a été faite avec de la farine ou de l'amidon, voici le moyen indiqué par M. Orfila : on fait bouillir pendant huit ou dix minutes une partie du chocolat avec six ou sept parties d'eau distillée, afin de dissoudre la fécule faisant partie de la farine ; on décolore le liquide à l'aide d'une suffisante quantité de chlore concentré, il se forme un précipité jaunâtre ; on le laisse reposer et on filtre. La liqueur, ainsi clarifiée, est d'une couleur jaunâtre et contient la fécule ; elle devient d'un très beau bleu, par l'addition d'une ou deux gouttes de teinture alcoolique d'iode. Le chocolat sans mélange de farine, traité de la même manière, fournit un liquide jaunâtre qui passe au brun par l'addition de la teinture d'iode.

Effets du chocolat. — Cette pâte est très nourrissante. Les estomacs forts la supportent toujours, mais il en est qui ne la digèrent qu'avec assez de peine. De là vient l'usage de boire, après, un verre d'eau qui en facilite la digestion. Salutaire à un très grand nombre de personnes, elle est nuisible à d'autres. — « Le chocolat, dit Tourville dans son *Traité d'hygiène*, convient comme aliment restaurant, aux vieillards, aux personnes faibles et épuisées, mais, par contre, il est généraloment nuisible aux jeunes gens, ainsi qu'aux constitutions bilieuses. »

Le cardinal de Richelieu, dit Behrens, dut à l'usage du chocolat son retour à la santé fortement délabrée par l'hypocondrie qui avait résisté à tous les moyens médicinaux.

Linné rapporte qu'un jeune littérateur, après avoir été tourmenté pendant neuf ans par les hémorhoïdes, à un tel point qu'il n'avait plus l'espoir d'en être délivré que par la mort, en fut guéri par le chocolat pris en boisson pendant une année.

L'illustre professeur d'Upsal dit avoir connu plusieurs femmes qui, affectées d'hémorrhoïdes par suite d'une vie sédentaire et d'un usage immodéré du café, en furent guéries par le chocolat.

Diverses sortes de chocolat. — Certains malades en convalescence de longues maladies, se trouvent très bien du chocolat lorsque leur estomac ne pourrait pas digérer les bouillons gras ou des substances animales. Dans le but de réparer les forces et donner du ton aux organes, les médecins conseillent les chocolats *au lichen* ou *au salep*, etc. Pour faire le premier, voici la formule du Codex : prenez cacao caraque et cacao des îles, de chaque 1,000 grammes ; sucre en poudre, 1,820 grammes ; gelée de lichen d'Islande desséchée et séparée de son amertume par deux ou trois infu-

sions préalables, 700 grammes. On opère, comme pour le chocolat simple, en introduisant la gelée sèche de lichen dans la pâte en même temps que le sucre.—Pour faire le chocolat au salep, on le prépare en incorporant exactement 16 grammes de salep en poudre dans 500 grammes de chocolat simple, préalablement ramolli dans un mortier échauffé, puis en remettant en moule à la manière ordinaire. — On prépare de la même manière le chocolat avec le tapioka ou avec toute autre fécule. — Le chocolat ferrugineux, si salutaire aux femmes mal réglées et qui ont les pâles couleurs, se prépare en ajoutant à la pâte de chocolat du fer à l'état de limaille, d'oxyde ou de carbonate. Le moyen le plus simple et assez usité pour avoir du chocolat ferrugineux dans les familles, consiste à faire dissoudre du bon chocolat de santé dans de l'eau ferrée, au lieu de le faire dans de l'eau simple. — Les pastilles de chocolat ne sont que du chocolat à la vanille divisé avant le refroidissement de la pâte et mis roulé dans cette forme.

Effets sur le moral. —L'organe cérébral de l'homme n'est influencé par l'usage du chocolat que d'une manière secondaire. Cette pâte n'agissant pas sur le système nerveux ne peut réagir sur le cerveau, lorsque l'estomac la digère sans difficulté; elle fait les fonctions d'alimentation tonique et nutritive, sans que l'encéphale en ressente aucune influence. Mais lorsque elle est donnée à contre-temps et ingérée dans un tube digestif qui est trop faible pour l'élaborer, elle exerce sur la tête les mêmes effets que toutes les substances alimentaires de difficile digestion, c'est-à-dire qu'elle produit des lourdeurs de tête, des éblouissements; ce n'est pas au milieu de tels dérangements que l'on peut se livrer aux travaux intellectuels qui exigent une grande contention d'esprit, et une liberté parfaite de tous les organes.

« Le chocolat, dit Zimmermann, a les inconvéniens d'une
« nourriture superflue pour les hommes de lettres qui mè-
« nent une vie sédentaire. Indigeste pour les sujets valétu-
« dinaires et faibles; il donne souvent un faux appétit, plutôt
« qu'un vrai et naturel ; il me *rabétit* toutes les fois que j'en
« prends. Utile dans les cas d'épuisements, il est nuisible
« lorsque les viscères du bas-ventre sont menacés ou atteints
« d'engorgements, ou même encore lorsque trop de sang pa-
« raît se diriger vers la tête. » — Si les Espagnols sont si grands partisans du chocolat et se trouvent si bien de son usage, c'est que d'abord ils n'en prennent que du très bon ; et si chez eux les fabricants en font de qualité très inférieure, ils ne le vendent qu'aux basses classes, et qu'ils ont l'extrême philantropie de le faire passer en France ou ailleurs, persuadés qu'il sera trouvé excellent, dès qu'il portera la devise d'une fabrique espagnole. La seconde raison, et qui répond victorieusement à ceux qui pourraient objecter qu'en France on peut aussi se procurer du très bon chocolat, c'est que l'Espagnol le prend en très petite quantité, dans un petit vase pas plus grand qu'une coque d'œuf, et que nous n'en prenons pas moins d'un grand bol, toujours assez pour tenir lieu d'un déjeuner ; on comprend alors qu'il n'est pas du tout surprenant qu'il exerce chez nous des effets tout différents que chez les Espagnöls, tant sur le physique que sur le moral.

FIN.

TABLE ANALYTIQUE

DES MATIÈRES.

PREMIÈRE PARTIE.

HISTOIRE NATURELLE, COMMERCIALE, POLITIQTE ET ARTISTIQUE DU CAFÉ, DU THÉ ET DU CHOCOLAT.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE DEUXIÈME.

DU THÉ.

Pages.

CHAPITRE TROISIÈME.

DU CHOCOLAT.

DEUXIÈME PARTIE.

PRÉCEPTES HYGIÉNIQUES.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE DEUXIÈME.

CHAPITRE TROISIÈME.

500

EN VENTE A LA LIBRAIRIE DE JULES LAISNÉ,

Passage Véro-Dodat, 7.

MANUEL PRATIQUE DE BANDAGES, traitant de l'art déligatoire appliqué au traitement des plaies, aux pansements qu'exigent les médications externes, exutoires, phlébotomie, hémostasies, etc.. de la description des appareils et bandages appropriés aux fractures, luxations, entorses, etc, par A. Saint-Arroman.

MYSTERES DU JARDIN MABILLE, dévoilés par Max de Revel et Numa, ornée de vignettes de Gavarni, etc. , prix.......... ... 50 cent.

PHYSIOLOGIE DE LA POLKA, d'après Cellarius, 1 vol. avec vignettes, prix.. 50 cent.

PROCES COMPLET DE Mme LACOSTE, prix......... 50 cent.

CALENDRIER DES CONNAISSANCES UTILES.— Economie domestique ; Cuisine bourgeoise ; Médecine usuelle, Code des familles, Arts d'agréments ; Physique amusante ; Plus de 300 recettes ; 60 gravures ; prix.. 75 cent.

L'ART DE TIRER LES CARTES, 1 joli vol., 150 fig., prix. 1 franc.

L'ART D'EXPLIQUER LES SONGES, 1 joli vol. 140 fig... 1 franc.

L'ART DE CONNAITRE L'AVENIR, 1 joli voi., 101 fig. prix. 1 franc.

JEU DE TAROTS, contenant les 78 tarots égyptiens, dans un étui; en noir. 2 francs; colorié.. 4 francs.

TUMULUS, par Alexandre Cosnard; 1 vol. grand in-18, format Charpentier, prix.. 3 fr. 50 c.

HERBIER POETIQUE, par E. Villemin, avec notes par M. Aug. Saint-Hilaire, de l'Institut; 1 vol. grand in-18, format Charpentier.. 3 fr. 50 c.

NEZIB ET BEYROUTH, Souvenirs d'Orient, par le lieutenant-colonel baron d'Armagnac, ancien aide-de-camp de Soliman Pacha ; 1 vol. in-8°, prix. .... 7 fr. 50 c.

LE MEDECIN DE SON HONNEUR, drame en trois actes et en vers, imité de Calderon; par M. Hippolyte Lucas, grand in-18 jésus. . . 60 cent.

XAVIER DE MAISTRE, Voyage autour de ma chambre ; in-32 50 cent.

LES ENFANTS CELEBRES, Cartonnage de 25 lithographies, en noir, 1 fr. 50 cent., coloriées.. 2 fr. 50 c.

NAPLES ET VENISE, par Mme la baronne de Montarran, vignettes de Gudin, 1 vol. in-8°, ... 7 fr. 50 c.

POUR PARAITRE PROCHAINEMENT.

MYSTERES DES BAGNES ET DES PRISONS, 1 vol. orné de vig. 1 f.

MANUEL DE SANTE, ou hygiène de toutes les professions, traitant des maladies communes aux gens de lettres, aux savants, aux artistes et aux différentes classes de la société qui s'occupent des travaux du corps, par A. Saint-Arroman (*Sous presse*).

PARIS.—IMPR. D'AD. BLONDEAU, RUE RAMEAU, 7 (PLACE RICHELIEU).

